

## *Flam d'Ostra del Delta amb salsa de galeres*

### **Ingredients (4 persones):**

12 ostres del Delta  
200 g de galeres  
1/2 litre de llet  
3 ous  
1 ceba  
1 dent d'all  
3 cullerades d'oli d'oliva  
Sal  
Pebre  
Verdures al gust

### **Preparació:**

Salpebreu i saltejeu les ostres juntament amb l'all i la ceba. A continuació prepareu un flam seguint els punts tradicionals amb les ostres, la llet, els ous, fiqueu-ho als motlles i poseu-ho al forn, al bany Maria, durant uns 40 min. a 180°C.

Apart, prepareu una salsa amb verdures de l'horta al gust, ficant de base 200 g de galeres.

Un cop estigui el flam, banyeu el mateix amb la salsa i, a continuació, serviu.

## **Flan aux huîtres du Delta à la sauce aux squilles**

### **Ingredients (pour 4 personnes) :**

12 huîtres du Delta  
200 g de squilles  
1/2 litre de lait  
3 œufs  
1 oignon  
1 gousse d'ail  
3 cuillerées d'huile d'olive  
Sel  
Poivre  
Légumes au choix

### **Préparation :**

Saler et poivrer les huîtres à votre goût et les faire sauter avec l'ail et l'oignon. Préparer ensuite un flan de manière traditionnelle avec les huîtres, le lait et les œufs. Mettre le tout dans des moules et placer immédiatement au four, au bain-marie pendant environ 40 min à 180°C.

À part, préparer une sauce avec les légumes de votre choix, en utilisant comme base les 200 g de squilles.

Lorsque le flan est prêt, le napper avec la sauce et servir immédiatement.