

Ostra del Delta gratinades amb beixamel

Ingredients (4 persones):

12 ostres del Delta
 3/4 de litre de llet
 2 cullerades soperes de farina
 1 cullerada sopera de mantega
 1 cullerada d'oli d'oliva
 1 ceba
 Sal al gust
 Pebre negre
 Nou moscada
 200 g de formatge ratllat

Preparació:

Obriu les ostres del Delta, traieu-ne la closca de sobre i reserveu-les.

Comenceu a preparar la beixamel posant en una paella una cullerada d'oli d'oliva i una de mantega. Daureu la ceba, afegiu-hi la farina i deixeu-la daurar, sense parar de remenar. Afegiu-hi la llet a poc a poc fins que s'espesseixi i salpebrar al gust.

Un cop preparada la beixamel, aboqueu-la sobre les ostres, cobriu-ho tot amb formatge ratllat i poseu-ho al forn uns 5 minuts per gratinar el formatge.

Huîtres du Delta gratinées à la béchamel

Ingrédients (pour 4 personnes) :

12 huîtres du Delta
 3/4 de litre de lait
 2 cuillerées à soupe de farine
 1 cuillerée à soupe de beurre
 1 cuillerée d'huile d'olive
 1 oignon
 Sel
 Poivre noir
 Noix de muscade
 200 g de fromage râpé

Préparation :

Nettoyer et ouvrir les huîtres du Delta. Retirer la coquille supérieure et réserver.
 Préparer la béchamel en versant une cuillerée d'huile d'olive dans une poêle avec une cuillerée de beurre. Faire dorer l'oignon, ajouter la farine et faire dorer sans cesser de remuer. Ajouter le lait petit à petit jusqu'à ce que la sauce s'épaississe, puis saler et poivrer à volonté.
 Couvrir les huîtres avec la béchamel, saupoudrer de fromage râpé et mettre au four pendant environ cinq minutes pour gratiner le fromage.