

## *Ostra del Delta* *gratinades amb reducció* *de vinagreta de poma*

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

*8 ostres del Delta*

*Oli d'oliva*

*Sal*

*Pebre*

*Vinagre de poma*

*Formatge Emmental ratllat*

### **Preparació:**

*Obriu les ostres del Delta i reserveu-les a part. Per fer la vinagreta de poma, barregeu l'oli, la sal i el pebre; afegiu-hi el vinagre de poma, poseu-ho al foc i reduïu-ho.*

*Un cop reduïda la vinagreta, poseu-la damunt de cada ostra del Delta amb una mica de formatge ratllat i gratineu-les al forn a 200° durant 3 minuts.*

## **Huîtres du Delta**

### **gratinées avec réduction de vinaigrette de pomme**

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

8 huîtres du Delta

Huile d'olive

Sel

Poivre

Vinaigre de pomme

Emmental râpé

### **Préparation :**

Nettoyer et ouvrir les huîtres du Delta et réserver. Pour la vinaigrette de pomme, mélanger l'huile, le sel et le poivre. Ajouter le vinaigre de pomme, mettre sur le feu et laisser réduire. Une fois la vinaigrette réduite, la répartir sur chaque huître. Saupoudrer d'un peu de fromage râpé et gratiner au four à 200°C pendant trois minutes.