LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Huîtres gratinées au beurre noisette et crumble de sésame

Les huîtres gratinées prennent un air de fête avec un beurre noisette onctueux et un crumble croustillant au sésame blanc. Dès la première bouchée, la chaleur du beurre caramélisé enveloppe l'iode de l'huître, tandis que le sésame légèrement toasté apporte un croquant délicat et une pointe de noisette qui contrebalance la salinité. Idéales en entrée pour une soirée entre amis ou un dîner intimiste, ces huîtres se préparent rapidement et offrent un contraste de textures — moelleux, fondant, puis croquant — qui séduit à chaque assiette. La recette reste simple, accessible en cuisine de tous les jours, et met en valeur le sésame blanc en grains dans un rôle savoureux et naturel.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**25 min**	**12 min**	**moyen**

Ingrédients

- 12 huîtres creuses fraîches (n°2–3 selon taille)
- 70 g de beurre doux
- 1 petite échalote, très finement ciselée
- 1 cuillère à soupe de jus de citron frais
- 2 cuillères à soupe de persil plat finement haché
- 30 g de chapelure fine (ou panko pour plus de croustillant)
- 2 cuillères à soupe de parmesan fraîchement râpé (optionnel)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 30 g de sésame blanc en grains
- zeste fin d'un demi-citron
- sel et poivre noir du moulin

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Sésame blanc en grains

Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four en position grill ou chaleur tournante à 210 °C. Dispose une lèchefrite ou un plat allant au four pour maintenir les huîtres.

Ouvre les huîtres: détache la chair en gardant l’eau naturelle, replace-les sur leurs demi-coquilles posées dans un lit de gros sel pour la stabilité.

Prépare le beurre noisette: dans une petite casserole, fais fondre le beurre à feu moyen. Laisse cuire jusqu’à ce qu’il prenne une couleur noisette et un parfum légèrement torréfié (2–3 min). Retire du feu et incorpore l’échalote ciselée et le jus de citron. Assaisonne légèrement.

Toaste le sésame: dans une poêle sèche à feu moyen, fais griller le sésame blanc en grains 1 à 2 minutes en remuant sans cesse jusqu’à légère dorure et parfum. Retire immédiatement pour arrêter la cuisson.

Prépare le crumble: mélange la chapelure, le sésame toasté, le persil, le parmesan si utilisé, le zeste de citron et l’huile d’olive. Ajuste de sel et de poivre. Le mélange doit être sableux et légèrement humide.

Nappe chaque huître d’un peu de beurre noisette (environ 1 cuillère à café), puis répartis le crumble au sésame en une fine couche sur chacune.

Enfourne les huîtres 6–8 minutes, ou jusqu’à ce que le crumble soit doré et que le beurre bouillonne légèrement. Surveille pour éviter de trop dessécher la chair.

Sers chaud, accompagné de quartiers de citron et d’un petit bol de pain grillé ou de fines tranches de baguette.

Le conseil des Épices Curieuses

Torréfie le sésame 1 à 2 minutes à sec pour libérer ses arômes, et retire-le dès qu’il dore. Prépare le crumble juste avant la cuisson pour garder le croquant. Ne fais pas cuire les huîtres trop longtemps: elles doivent rester moelleuses.