

Retour d'Honfleur: Huitres, Cantal et Nuit Blanche.



Choisir et ouvrir un joli chardonnay Côtes d'Auvergne par exemple :

NUIT BLANCHE

Domaine LA TOUR DE PIERRE.

Ouvrir les **huitres de Normandie** :

*Vous pouvez en déguster une, c'est trop tentant
...et hop une huitre et une gorgée de vin !
Hum ça met en appétit.*

Râper un bon **Cantal d'AUVERGNE** avec une biscotte non sucrée la Chanteracoise.



Préparer du bon beurre de Baratte.

Dans chaque huitre mettre une cuillère à café de vin, le mélange chapelure cantal et une noisette de beurre.

Passer au four, sous le grill, quelques minutes...



Et...déguster.