

Huîtres chaudes

aux épinards

3 huîtres par personne



Préparation

- Blanchir des épinards frais dans de l'eau bouillante salée, refroidir puis étaler les feuilles.
- Ouvrir les huîtres (calibre 3)
- Jeter l'eau, rincer.
- Détacher les huîtres et les mettre dans une casserole pour les pocher en les amenant à ébullition et en éteignant aussitôt.
- Rincer les coquilles vides et les poser sur l'assiette de présentation remplie de gros sel.
- Emincer et faire revenir des échalotes, des carottes et du céleri branche.
- Ajouter les huîtres pochées et réchauffer avec de la crème fraîche.
- Mettre une cuillère à soupe, de cette préparation, dans chaque feuille d'épinard (1 huître par feuille).
- Rouler les feuilles et les déposer dans les coquilles.
- Préparer la sauce "jus de cuisson + vin blanc. Faire réduire et ajouter la crème fraîche, réduire et assaisonner sel poivre (attention au sel en fonction des huîtres)" en garnir chaque huître, passer 5 minutes sous le grill à 200°C
- Servir chaud