

Huître Rockefeller



Huître Rockefeller

Recette inspirée du site Regal.fr

Pour 6 personnes TEMPS : 1h15 min USTENSILE PARTICULIER : cuit-vapeur

INGREDIENTS

- 24 huîtres, Panier du pêcheur
- 250g d'épinard, Les Vergers de Saint Jean
- 1 gousse d'ail, Les Vergers de Saint Jean
- 2 càs rases de chapelure, Pain Brut
- 2 càs rases de parmesan râpé, Crèmerie du Faubourg
- 25 g de beurre baratte, Crèmerie du Faubourg
- 50g de farine complète
- 1 kg de gros sel
- 2 oeufs, Les Vergers de Saint Jean
- 1/2 càs de vin blanc, Moulin de Gassac
- 2 càs d'huile d'olive, Domaine d'Astiès
- 30 cl de lait cru, Crèmerie du Faubourg
- 1 citron
- Sel et poivre

- Placez les huîtres dans un cuit-vapeur et faites-les s'ouvrir 2 min à la vapeur. Retirez les coquilles plates et détachez la chair de l'huître en la laissant dans la coquille creuse.

- Lavez et essorez les épinards. Epluchez et hachez l'ail. Placez les 2 càs d'huile d'olive dans la poêle, ajoutez l'ail et les épinards. Faites cuire 2 min en mélangeant, puis égouttez les épinards dans une passoire et coupez-les grossièrement.

- Disposez le gros sel dans un grand plat à four et disposez les huîtres en les enfonçant un peu afin qu'elles tiennent bien à plat. Répartissez les épinards cuits dans les huîtres.

- Préparez la béchamel : dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux, ajouter la farine en remuant. Versez le lait en continuant de remuer. Laissez cuire 3 minutes en continuant de mélanger jusqu'à ce que la préparation soit crémeuse. Ajouter une pincée de sel et de poivre.

- Préparer la sauce : cassez les oeufs et séparez le blanc des jaunes. Placez les jaunes dans un récipient à mettre au bain-marie chaud. Pressez le citron pour en recueillir 3 càc de jus dans un récipient. Fouettez des jaunes avec le vin blanc à le jus de citron jusqu'à ce que ça mousse.

- Montez les blancs en neige avec 1 pincée de sel. Incorporez-les délicatement à la sauce ainsi que la béchamel hors du feu. Nappez les huîtres garnies d'épinards de sauce. Salez et poivrez.

- Préchauffez le four à 200 °C en position gril. Mélangez le parmesan et la chapelure (pain rassis préalablement concassé). Saupoudrez les huîtres de ce mélange et faites gratiner 1 à 2 min en surveillant.

