


# HŪÎTRES CHAUDES AU CHAOURCE



**8 PERSONNES**

 Préparation : 30 min

 Cuisson : 35 min

- 48 Huîtres
- 1 échalote
- 200 mL de vin blanc
- 1 kg de feuilles d'épinard
- 1 gros Chaource (450 g)
- 3 jaunes d'œufs
- ½ citron
- 250 g de beurre
- gros sel, sel/poivre



## CONSEILS & ASTUCES

Si vous n'avez pas de couteau à huîtres, vous pouvez les cuire fermées : passez-les au four à 180 °C. Sortez-les dès que la coquille s'entrouvre. Elles s'ouvriront alors sans résistance tout en ayant été pochées dans leur eau

Tapas/Entrée

**1.** Ouvrez les huîtres en gardant leur eau (filtrez-la). Dégagez-les de leurs coquilles et réservez.

**2.** Ciselez l'échalote. Mettez-la dans une casserole avec le vin blanc et l'eau des huîtres. Faites frémir votre mélange et pochez rapidement les huîtres dedans. Réservez le jus de cuisson.

**3.** Lavez les feuilles d'épinards, coupez leur la queue. Faites chauffer une grande casserole d'eau. Plongez les feuilles d'épinard dans l'eau bouillante pendant 2 min puis débarrassez-les dans un bain d'eau très froide pour qu'elles gardent leur belle couleur. Enveloppez chaque huître dans une feuille d'épinard.

**4.** Faites réduire le jus de cuisson des huîtres.

**5.** Préparez une sauce hollandaise : mélangez dans une casserole les 3 jaunes d'œufs, le jus d'½ citron et ½ verre d'eau. Fouettez bien, mettez sur feu doux. Continuez de fouetter, le mélange doit être bien mousseux. Continuez encore de fouetter jusqu'à obtention d'un mélange onctueux et légèrement coagulé. Ajoutez le beurre fondu tout en continuant de fouetter pendant 2 à 3 min pour monter la sauce au beurre. Assaisonnez. Ajoutez le jus de cuisson des huîtres réduit à votre sauce hollandaise.

**6.** Taillez le Chaource en petits dés.

**7.** Disposez les coquilles d'huîtres dans un plat en les calant avec du gros sel. Déposez dans chacune d'elles une huître enveloppée, quelques dés de Chaource, nappez de sauce.

**8.** Faites chauffer votre four sur la position grill et faites gratiner pendant 2 à 3 min.

**9.** Servez immédiatement.