

## ROCKFELLER OYSTERS



### Ingrédients pour 6 personnes

- 1 gousse d'ail, hachée
  - 45 ml de beurre
  - 500 gr d'épinards frais
  - 24 huîtres fines de claire
  - 3 cuillères à soupe de chapelure
  - 60 gr de parmesan
- ### Sauce Hollandaise
- 3 œufs
  - 15 ml de vin blanc
  - 30 ml de jus de citron
  - 180 gr de beurre froid
  - Sel et poivre

❶ Faites chauffer le grill du four. ❷ Dans une poêle, faites revenir l'ail sans brunir avec un peu de beurre. ❸ Ajoutez les épinards et faites cuire. ❹ Répartissez dans un plat allant au four les huîtres ouvertes dont vous avez coupé le pied. Garnissez des huîtres d'épinard. ❺ **Sauce Hollandaise** : Au sommet d'un bain-marie, hors du feu, fouettez les jaunes d'œufs, le vin blanc et le jus de citron jusqu'à consistance mousseuse. Ajoutez le beurre, un morceau à la fois, en fouettant constamment. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Retirez du feu. Dans un bol, battez les blancs d'œufs jusqu'à formation de pics fermes. Incorporez-les délicatement dans la sauce hollandaise. ❻ Couvrez les huîtres avec la sauce. Saupoudrez de chapelure et de parmesan. ❼ Faites griller au four jusqu'à coloration dorée. Plus de recettes sur [www.la-ferme-des-baleines.com](http://www.la-ferme-des-baleines.com) !