

# Huître Rockefeller |

## Recette pour 12 huîtres

### Description

Voici une huître qui sort un peu de l'ordinaire, garnie de feuilles d'épinards, parmesan et d'une sauce hollandaise!

### L'astuce du chef

Vous pouvez récupérer l'eau des huîtres, puis en mettre un peu dans les jaunes de la Hollandaise à la place de l'eau pour donner du goût.

### Ingrédients

#### Hutres et Garnitures

- 12 Unité(s) Huître(s)
- 1 Poignée(s) Épinards
- 30 Gr Parmesan râpé
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 50 Ml Chapelure japonaise (panko)
  
- Sel et poivre

#### Hollandaise

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 60 Ml Beurre clarifié
- 1 Trait(s) Jus de citron
  
- Sel et poivre

### Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Préchauffez votre **Broil** à **375 F°**

#### Mise en place

Blanchissez les épinards dans une eau bouillante salée environ 3 minutes, essorez-les au maximum. Ouvrez et nettoyez soigneusement les huîtres, réservez les huîtres dans un bol au frigo, les coquilles à part.

#### Huîtres et Garnitures

Hachez les épinards. Dans une poêle chaude, faites fondre du beurre et faites revenir les épinards avec l'ail.

Placez dans chaque coquille un fond d'épinards, puis déposez une huître sur les épinards.

Mélangez la chapelure avec le parmesan.

#### La Hollandaise

Préparez un bain-marie.

Dans un bol, déposez les jaunes d'œuf avec une cuillère à soupe d'eau. Fouettez l'ensemble de manière ample et régulière.

Une fois le mélange bien mousseux, placez-vous sur le bain-marie sans cesser de fouetter. Assurez-vous que vous puissiez toucher le bol avec votre main sans vous brûler (pas plus de 60°C).

Une fois le sabayon suffisamment ferme, sortez-le du bain-marie, puis ajoutez doucement le beurre clarifié.

Assaisonnez de sel et poivre, ajoutez les zestes et le jus de citron, puis nappez généreusement les huitres avec votre Hollandaise.

#### Finitions cuisson

Placez les huitres sur une plaque allant au four, passez-les sous broil (grill) de manière à leur donner une belle coloration (3 minutes).

Ajoutez la chapelure/parmesan dessus, puis continuez sous le broil 3 minutes supplémentaires, en surveillant bien la couleur.

**Bon appétit!**