

# Roquefort sur huîtres chaudes



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

8 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

24 huîtres de pleine mer n°2  
24 feuilles de pousses d'épinard

Pour la julienne :

100 g de carotte  
150 g de céleri-rave  
150 g de poireau  
50 g de beurre  
1 verre de vin blanc sec

Pour le sabayon au [fromage](#) :

6 jaunes d'oeufs  
1 verre de vin blanc sec  
10 cl de crème liquide  
250 g de [fromage Roquefort](#)  
1 cuillère à café de fumet de poisson  
Sel et poivre

## Préparation

Il est conseillé de disposer les huîtres cuites sur un lit de gros sel dans les assiettes pour qu'elles ne risquent pas de se renverser.

Lavez, épluchez et émincez les légumes en julienne. Faites-les revenir dans le beurre à feu doux, ajoutez le vin blanc et laissez cuire pendant 20 minutes. Egouttez en gardant le jus et réservez. Mettez le jus de cuisson des légumes dans une casserole, ajoutez le Roquefort, la crème liquide et faites réduire à feu doux.

Il est conseillé de disposer les huîtres cuites sur un lit de gros sel dans les assiettes pour qu'elles ne risquent pas de se renverser.

Préparez le sabayon. Mélangez dans une casserole au bain-marie les jaunes d'oeufs et le vin blanc en fouettant énergiquement, le mélange doit devenir mousseux. Ajoutez la réduction de jus de légumes et de roquefort, mélangez délicatement et mettez au réfrigérateur.

Il est conseillé de disposer les huîtres cuites sur un lit de gros sel dans les assiettes pour qu'elles ne risquent pas de se renverser.

Ouvrez les huîtres, sortez-les de leur coquille. Lavez, équeutez et essorez les pousses d'épinard. Rincez les coquilles. Prenez une feuille d'épinard, posez dessus une cuillère à café de julienne de légumes puis l'huître, repliez la feuille d'épinard et posez le paquet dans la coquille.

Il est conseillé de disposer les huîtres cuites sur un lit de gros sel dans les assiettes pour qu'elles ne risquent pas de se renverser.

Lorsque toutes les huîtres sont pleines, napez chacune d'elles avec le sabayon. Passez au gril du four en surveillant la coloration, dès que le sabayon est doré sortez les huîtres et servez sans attendre.

Il est conseillé de disposer les huîtres cuites sur un lit de gros sel dans les assiettes pour qu'elles ne risquent pas de se renverser.

Une recette de Marc Labourel.