



Collations

Huîtres Rockefeller

Pour 4 personnes.

Ingrédients

12 huîtres
2 branches de céleri
5 jeunes oignons
4 cuillères à soupe de chapelure japonaise
1 cuillère à café de tabasco
50 grammes de beurre (à température ambiante)
estragon (quelques branchettes)
500 grammes de sel de mer
poivre
sel

Méthode de préparation

Répandez le sel dans un beau plat. Ouvrez les huîtres et libérez-en la chair que vous mettez dans la moitié de coquille la plus profonde.

Coupez grossièrement les jeunes oignons et le céleri. Mettez-les dans un mixeur avec l'estragon et le reste des ingrédients puis mixez bien lisse. Salez et poivrez.

Versez une petite cuillère du mélange sur chaque huître et mettez 10 minutes sous le gril du four. Disposez les huîtres joliment sur le sel, décorez avec une feuille d'estragon et servez immédiatement.

Ustensiles de cuisine

Mélangeur
Four

