

Huîtres gratinées

avec Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes



Ingrédients pour 10 personnes

- 60 huîtres creuses de Zeelande
- 8 jaunes d'oeufs
- 8 demi coquilles d'oeufs de jus d'huîtres
- 8 demi coquilles d'oeufs de vin blanc sec
- 250 g de Boursin® cuisine
- Poivre de Cayenne

Progression de la recette

Faites cuire les huîtres à la vapeur pendant 2 minutes à 100°C jusqu'à ce qu'elles soient ouvertes. Récupérez ensuite le jus de cuisson.

Sortez la chair des coquilles et réservez-la.

Gardez la partie inférieure de la coquille et rincez-la.

Remettez la chair de chaque huître dans la coquille.

Tamisez le jus d'huîtres récupéré lors de la cuisson et versez-le dans une sauteuse. Ajoutez le vin blanc, les jaunes d'oeufs et le poivre de Cayenne.

Placez l'émulsion sur le feu et fouettez-la comme un sabayon. Une fois l'émulsion faite, fouettez jusqu'à refroidissement.

Ajoutez le Boursin Cuisine à l'aide d'une spatule.

Le "glaçage" est maintenant prêt à l'emploi. Déposez à la cuillère le glaçage sur chaque huître et gratinez le tout sous un grill chaud ou sous une salamandre.

Astuce: Posez des épinards ou du fenouil étuvé en dessous de la chair des huîtres pour encore plus de goût.

