



Huîtres chaudes aux pousses d'épinards, beurre monté aux feuilles de mélisse

Jean-Philippe Vouhé

Restaurant La Belle Etoile, Niort

Pour
4 personnes

- 8 huîtres n°3
- 200 g de pousses d'épinards,
- ½ botte de mélisse

Pour le beurre monté :

- 100 g de beurre AOP Charentes-Poitou
- 1 cl de crème liquide
- poivre du moulin



Préparer les pousses d'épinard,

Les faire suer au beurre

Réserver



Ouvrir les huîtres et récupérer le jus.

Passer à l'étamine la moitié
du jus de cuisson des huîtres.

Ajouter la crème.

Monter au beurre.

Ajouter la mélisse ciselée très fin.



Dans la coquille,

mettre les épinards au fond,
l'huître et nappez de beurre.



Servez aussitôt

www.aupaysdubonbeurre.fr

