


# Huîtres chaudes en sauce crémeuse

# CARIBOU

Recette de Julie Aubé - Photo de Rachel Ouellette  
Magazine Caribou - cariboumag.com

 24 huîtres

## INGRÉDIENTS

1/4 tasse (60 ml) de graines de citrouille hachées finement (comme une chapelure)  
1/2 c. à thé (2,5 ml) de romarin frais haché finement  
1 c. à soupe (15 ml) de beurre  
1/4 tasse (60 ml) d'échalotes française hachées finement  
2 tasses (500 ml) d'épinards frais, mesurés légèrement tassés  
Sel au goût  
3/4 tasse (180 ml) de vin blanc sec  
1 tasse (250 ml) de crème 35%  
1/2 tasse (125 ml) de fromage local à pâte dure râpé  
2 c. à soupe (30 ml) d'oseille fraîche ou de mélisse  
24 huîtres

## ASTUCE

Quand on prépare une huître chaude, il est possible de les précuire à la vapeur pour faciliter leur ouverture : dans un chaudron avec une marguerite, une petite grille ou un accessoire pour cuire vapeur, mettre un fond d'eau à chauffer. Lorsque l'eau frémit, ajouter quelques huîtres et les cuire 4 minutes. Recommencer l'opération pour pré-cuire toutes les huîtres et les ouvrir ensuite facilement.

## VARIANTE

On peut substituer les épinards par des feuilles de bette à carde ou de kale (la couleur verte de la sauce est possiblement moins vibrante qu'avec l'épinard, mais cela peut permettre d'utiliser les légumes qu'on a sous la main, surtout en période de vide-jardin). Le vin blanc pourrait être remplacé par un cidre.



## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200°C (400°F) et rôtir les graines de citrouille. Lorsqu'elles sont refroidies, les hacher et les mélanger au romarin. Réserver.
2. Régler le four à broil en positionnant la grille près de l'élément du haut.
3. Dans une poêle, fondre le beurre et suer les échalotes avec un peu de sel.
4. Lorsqu'elles sont cuites, ajouter les épinards, assaisonner et laisser tomber.
5. Déglacer avec le vin blanc. Laisser réduire presque à sec.
6. Ajouter la crème et laisser épaissir quelques minutes.
7. Lorsque la sauce est bien chaude, ajouter le fromage et laisser fondre en remuant.
8. Transvider la sauce dans un contenant haut et étroit (ex. : un pot Mason à ouverture large), ajouter l'oseille et mixer au pied mélangeur pour obtenir une texture lisse. Goûter et ajuster l'assaisonnement.
9. Ouvrir les huîtres selon votre méthode habituelle (ou celle en Astuce). Détacher les huîtres des coquilles et les égoutter. Placer 24 coquilles dans un plat ou une tôle avec un fond de gros sel ou de papier d'aluminium chiffonné, puis remettre une huître par coquille.
10. Verser environ 1 c. à soupe (15 ml) de sauce verte au fromage sur chaque huître. Ajouter un peu de chapelure de graines de citrouille et gratiner à broil quelques minutes en surveillant, jusqu'à ce que la sauce fasse des bulles et que le dessus soit coloré.

## NOTE

Si vous n'êtes pas fan d'huîtres, que certains de vos invités n'en raffolent pas, ou simplement pour faire changement, il est possible d'utiliser d'autres fruits de mer locaux. Nous avons, par exemple, testé la recette avec de petits pétoncles. Pourquoi ne pas essayer aussi avec des bourgots, des mactres de Stimpson?