

## Huître à la crème d'épinards

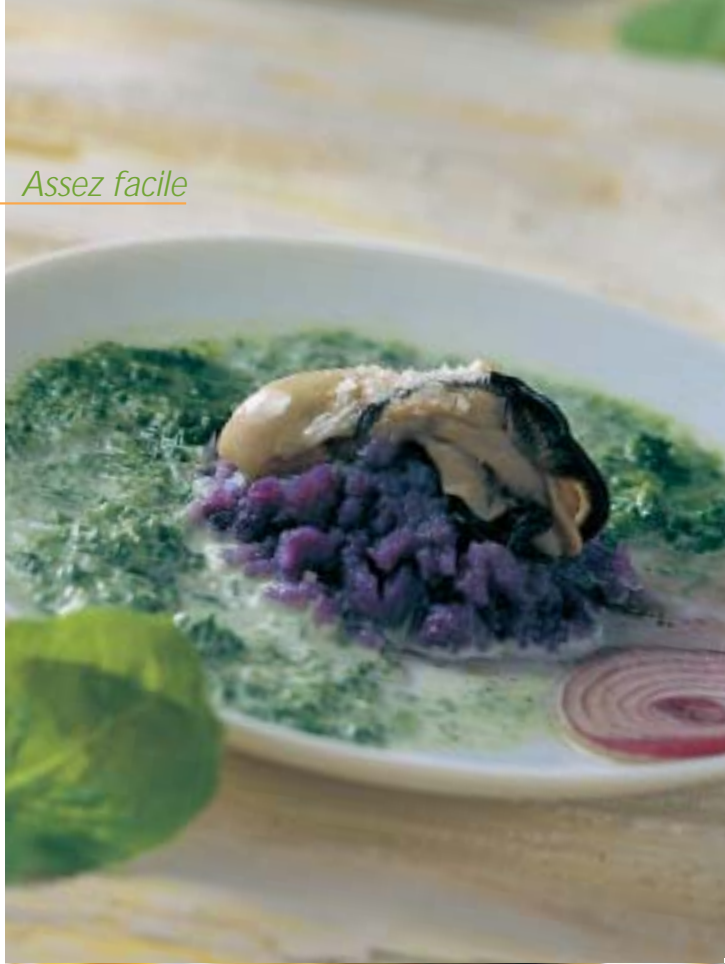
POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MIN. - CUISSON : 20 MIN.

- 4 huîtres moyennes bien charnues
- 1 kg de petits épinards frais
- 2 pommes de terre violettes (variété Vitelotte)
- 1 oignon jaune
- 50 g de beurre
- 1 litre de bouillon de volaille, de bœuf ou de légumes
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- Gros sel
- Fleur de sel
- Poivre blanc moulu

• Lavez les pommes de terre sans les peler. Mettez-les dans une casserole d'eau froide salée au gros sel, portez à ébullition puis cuisez-les environ 15 min • Pelez les pommes de terre • Equeutez les épinards et éliminez les feuilles abimées • Lavez-les dans plusieurs eaux et égouttez-les • Pelez et hachez finement l'oignon • Faites fondre 25 g de beurre dans un poëlon, ajoutez l'oignon haché et faites suer à feu doux pendant 1 min environ. Ajoutez et réduisez les épinards sur un feu moyen tout en mélangeant pendant quelques minutes. Salez • Arrosez avec le bouillon de volaille, mélangez, portez à frémissement et laissez cuire pendant 5 min • Mettez les épinards et leur jus de cuisson dans le bol d'un mixeur, ajoutez 25 g de beurre et mixez rapidement • Coupez les pommes de terre en deux. Mettez 1/2 pomme de terre dans chaque assiette, écrasez-la à la fourchette, puis disposez-la en dôme au centre de l'assiette • Ajoutez tout autour une louche de crème d'épinards et quelques petites cuillères de crème fraîche • Ouvrez les huîtres et disposez-les sur chaque dôme de pomme de terre. Terminez par une pointe de fleur de sel sur chaque huître.

Assez facile



L'huître à la crème d'épinards sera bien mise en valeur par un vin blanc sec, souple et fruité tel un Sancerre ou un Chablis, pourquoi pas même un Cassis ou un Bandol pour une touche plus estivale.