

RECETTE

huîtres gratinées aux pointes d'asperges vertes

LThierry



Pour 4 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 5 min

2 douzaines de grosses huîtres fines de claire
1 jaunes d'œuf
2 dl crème fouettée
2 brins d'aneth
1 botte d'asperges vertes
100 g d'œufs de saumon
huile d'olive parfumé à la truffes
gros sel, sel, poivre

Cuire les asperges dans de l'eau bouillante salé, refroidir dans de l'eau glacé.
réserver les pointes.

Ouvrez les huîtres et détachez-les des coquilles au-dessus d'un saladier pour récupérer l'eau. Filtrez et versez-la dans une casserole. Faites frémir, plongez-y les huîtres 30 secondes, puis égouttez-les en réservant l'eau. Rincez les coquilles creuses sous l'eau courante et disposez-les bien calées dans un plat à four sur une couche de gros sel. Mettre les pointes d'asperges et une huître dans chaque coquille.

Préparez l'appareil: Mélanger la crème fouettée avec le jaune d'œuf, assaisonner et répartissez le sur les huîtres.

Allumez le grill du four, enfournez le plat et faites dorer 2 min, retirez du four, posez sur chaque huître quelques brins d'aneth, une cuillère à café d'œufs de saumon et arrosez d'huile d'olive au parfum de truffes, servez.