

## HUÎTRES GRATINÉES AU CHAOURCE AOP

*Recette chic et simple pour un apéritif dînatoire ou une entrée originale*



Communiqué de Presse du Syndicat du Chaource, cofinancé par l'Union Européenne avec le FEADER, géré par la Région Grand Est.



**CONTACT PRESSE :**

Marie Drouilly / Sabine Verley  
SV MARKETING

Tél. :03 51 53 18 37- 06 09 69 74 72- [c1.marketing@gmail.com](mailto:c1.marketing@gmail.com)

Découvrez d'autres recettes sur notre site [www.fromage-chaource.fr](http://www.fromage-chaource.fr) dans la rubrique « recettes ».  
Préparez votre balade gourmande en terres bourguignonnes et champenoises sur [www.igbc.fr](http://www.igbc.fr)

## HUÎTRES GRATINÉES AU CHAOURCE AOP



• Ingrédients pour 8 personnes	
• Huîtres	48
• Échalote	1
• Vin blanc	200 mL
• Feuilles d'épinard fraîches	1 kg
• Chaource AOP	250 g
• Jaunes d'œufs	3
• Citron	½
• Beurre	250 g
• Sel/poivre	

Préparation : 30 min

Cuisson : 35 min

1) Ouvrez les huîtres en gardant leur eau à part puis filtrez-la. Dégagez les huîtres de leurs coquilles et réservez.

2) Ciselez l'échalote et mettez la dans une casserole avec le vin blanc et l'eau des huîtres. Faites frémir votre mélange afin de pocher rapidement les huîtres dedans. Réservez le jus de cuisson.

3) Lavez les feuilles d'épinards, coupez-leur la queue. Faites chauffer une grande casserole d'eau. Plongez les feuilles d'épinard dans l'eau bouillante pendant 2 petites minutes puis débarrassez-les dans un bain d'eau très froide pour qu'elles gardent leur belle couleur. Enveloppez chaque huître dans une feuille d'épinard.

4) Faites réduire le jus de cuisson des huîtres. Faire fondre le beurre.

5) Confectionnez une sauce hollandaise : mélangez dans une casserole les 3 jaunes d'œufs, le jus d'½ citron et ½ verre d'eau. Fouettez bien et mettez sur feu doux. Continuez de fouetter : le mélange doit être bien mousseux. Continuez encore de fouetter jusqu'à obtention d'un mélange onctueux et légèrement coagulé. Ajoutez le beurre fondu tout en continuant de fouetter pendant 2 à 3 minutes pour monter la sauce au beurre. Assaisonnez. Ajoutez le jus de cuisson des huîtres réduit à votre sauce hollandaise.

6) Taillez le Chaource en petits dés.

7) Disposez les coquilles d'huîtres dans un plat en les calant avec du gros sel. Déposez dans chacune d'elles une huître enveloppée, quelques dés de Chaource et nappez de sauce.

8) Faites chauffer votre four sur la position grill et faites gratiner pendant 2 à 3 min.

9) Servez immédiatement.

### CONTACT PRESSE :

Marie Drouilly/ Sabine Verley  
SV MARKETING

Tél. : 03 51 53 18 37 - [c1.marketing@gmail.com](mailto:c1.marketing@gmail.com)

Découvrez d'autres recettes sur notre site [www.fromage-chaource.fr](http://www.fromage-chaource.fr) dans la rubrique « recettes ». Préparez votre balade gourmande en terres bourguignonnes et champenoises sur [www.igbc.fr](http://www.igbc.fr)