



POISSONNERIES SCHALLER
MESSEIN

Marchés couverts Nancy centre, Metz et Haussonville
Epinal - Marly - Jouy aux Arches-Sarreguemines – Dôle
Golbey - Essey les Nancy - Remiremont
Banc Iodé de Juliette marché de Nancy

HUÎTRES CHAUDES GRATINEES AUX EPINARDS

Pour 4 Personnes

Ingrédients :

16 huîtres
500 g d'épinards
1 oignon
1 gousse d'ail
1 c. à soupe de pecorino râpé
30 g de beurre
4 c. à soupe de crème fraîche
1 pincée de noix de muscade râpée
Sel fin, poivre blanc du moulin

Préparation :

Faites fondre l'oignon et l'ail hachés dans le beurre.
Ajoutez les épinards. Salez et poivrez. Relevez avec la noix de muscade.
Préchauffez le four à 250 °C (th. 8). Beurrez 4 ramequins et tapissez-en le fond avec les épinards.
Ouvrez les huîtres, répartissez-les sur les épinards et mouillez avec leur eau.
Mélangez la crème fraîche avec le pecorino, 1 pincée de sel et de poivre.
Versez le tout dans les ramequins. Faites gratiner au fourmi- à mi-hauteur, pendant quelques minutes.
Servez aussitôt.



Parc ostréicole
Henry SCHALLER
Marennes

BONNE DEGUSTATION !

En partenariat avec - les cuisines

CUISINE PLUS

- les ustensiles de cuisine et pâtisserie

de Buyer 
DEPUIS 1830

Et le concours de l'Atelier MEON et des vêtements professionnels Profil Textile Ludres