

LE SPIRULINIER COMTOIS

PRODUITE EN
Franche-Comté

Spirulhuitre

2 

Ingrédients :

- Une douzaine d'huîtres,
- 1 dl de crème fraîche,
- 2 jaunes d'œuf,
- 6 g de spiruline en paillettes
- sel, poivre.



1. Enfourner les huîtres non ouvertes sur un lit de gros sel, à four très chaud, pendant 5 mn. Les huîtres vont cuire dans leur jus et s'ouvrir,
2. Ouvrir les huîtres,
3. Décoller les huîtres de la coquille en conservant le jus,
4. Réaliser un sabayon en émulsionnant les jaunes d'œuf et le jus des huîtres. Monter le sabayon dans une casserole au bain marie,
5. Incorporer délicatement la crème fraîche et la spiruline au sabayon,
6. Poivrer, saler légèrement,
7. Replacer les huîtres dans les coquilles, les recouvrir de sabayon,
8. Gratiner à la salamandre



*Commandez votre sachet de Spiruline Comtoise
pour réaliser cette recette
www.spiruliniercomtois.com*

