

Huîtres aux deux sarrasins et sauce verte

Recette d'Olivier Roellinger



Préparation : 60mn. Pour 4 personnes

- > 4 huîtres Tsarskaya n°2 ou 12 huîtres Tsarskaya n°3, 1 tasse à café de sarrasin + ½ tasse (mondé et décortiqué épicerie bio), ½ tasse à café d'huile de pépin de raisin, 20g de beurre.
- > Pour la sauce verte : 1 gros oignon, 1 c. à café de graines de cumin, 100g de jeunes pousses d'épinard, 12,5 cl d'eau, 40g de beurre, sel fin.
- > Réunissez dans une casserole la tasse de sarrasin avec 2 tasses d'eau non salée. Couvrez et faites cuire très doucement, jusqu'à l'absorption de toute l'eau.
- > Rincez les grains cuits à grande eau dans une passoire jusqu'à ce que l'eau qui s'écoule ne contienne plus de fines particules. Laissez s'égoutter au moins 15 minutes.
- > Faites frire la demi-tasse de sarrasin dans l'huile de pépin de raisin jusqu'à ce qu'il blondisse. Égouttez.
- > Faites revenir les 2 sarrasins avec 20g de beurre.
- > Préparez la sauce : ébouillantez 1 minute les pousses d'épinard dans un grand volume d'eau salée. Déposez-les aussitôt dans de l'eau fraîche pour fixer la couleur. Mettez de côté.
- > Taillez l'oignon en petits dés. Faites les revenir doucement dans 40g de beurre environ 10 minutes puis ajoutez le cumin et l'eau. Faites bouillir et cuire doucement 3 minutes. Mettez de côté.
- > Mixez fortement les pousses d'épinard égouttées et l'oignon.
- > Ouvrez les huîtres, jetez la première eau. Décollez les huîtres de la coquille, déposez-les dans une casserole (avec l'eau qu'elles reforment).
- > Faites tiédir la sauce verte dans un bain-marie. Tiédisez les huîtres dans un autre bain-marie (elles ne doivent pas trop chauffer, le bon repère étant de toujours pouvoir toucher à main nue le fond de la casserole sans que cela soit blessant)
- > Disposez de la sauce verte dans un contenant et l'huître dessus (préalablement égouttée sur du papier absorbant) et disposez les 2 sarrasins dans l'assiette.