

Inspirée de  
*De père en flic*  
(2009)

# de père en huître

Une recette du chef **Joel Grandmont**, du The Mill Steakhouse + Wine Bar



## *De père en huître*

Les huîtres à la florentine du chef Joel Grandmont

### *Ingédients*

3 huîtres dans une demi-coquille  
½ tasse d'épinards cuits à la  
vapeur  
90 ml (6 c. à soupe) de  
sauce Mornay  
15 ml (3 c. à thé) de fromage  
asiago en copeaux ou râpé  
1 citron

#### Sauce Mornay :

1 tasse de crème 10 %  
15 ml (1 c. à soupe) de beurre

2,5ml (½ c. à thé) d'échalotes  
hachées  
1,25 ml (¼ c. à thé) d'ail haché  
1 feuille de laurier  
5 grains de poivre  
¼ tasse de vin blanc  
15 ml (1 c. à soupe) de fécule  
de maïs  
¼ tasse d'eau  
1/4 tasse de fromage suisse,  
gruyère ou emmental râpé  
Sel

### *Préparation de la sauce Mornay :*

- 1 Faire suer l'échalote, l'ail, la feuille de laurier et les grains de poivre dans une petite quantité de beurre.
- 2 Ajouter le vin blanc et laisser réduire presque à sec.
- 3 Ajouter la crème et cuire jusqu'à frémissement. Incorporer la fécule de maïs, dissoute dans de l'eau, en fouettant.
- 4 Faire cuire jusqu'à épaississement et ajouter le fromage hors du feu.

### *Préparation des huîtres :*

- 1 Mettre le four en mode « griller » (broil).
- 2 Déposer les huîtres sur une plaque à biscuits ou un plat allant au four.
- 3 Garnir les huîtres d'une cuillère à soupe d'épinards cuits à la vapeur et d'une cuillère à soupe de sauce Mornay.
- 4 Saupoudrer les huîtres de fromage asiago. Cuire jusqu'à ce que le fromage bouillonne et soit doré.
- 5 Garnir de citron.