



### Chaudrée d'huîtres

#### Ingrédients

2 tasses d'huîtres  
¼ tasse de beurre  
¼ tasse de farine  
2 tasses de poireaux  
3 tasses de cubes de pommes de terre  
1 tasse de céleri coupé en dés  
3 tasses de bouillon de poulet  
½ tasse de crème  
Sel et poivre

#### Préparation

- Fondre le beurre
- Ajouter poireaux, céleri, pommes de terre
- Cuire légèrement
- Ajouter la farine
- Faire comme un roux
- Ajouter le bouillon et mélanger
- Ajouter la crème et les huîtres
- Poursuivre la cuisson 3-4 minutes

*Bon appétit*



### Huîtres Rockefeller

#### Ingrédients

12 huîtres  
4 tasses d'épinards  
1 brin d'oignon vert coupé fin  
1 cuil. à table de beurre  
¼ de recette de sauce hollandaise préparée  
Fromage parmesan

#### Préparation

- Ouvrir les huîtres et conserver les coquillages
- Cuire les épinards avec le beurre et l'échalote
- Au fond des coquilles, répartissez les épinards
- Déposer les mollusques
- Ajoutez de la sauce hollandaise
- Parsemer de fromage parmesan
- Passer sous le grill quelques minutes
- Servir

*Bon appétit !*