**Les huîtres Rockefeller**

**Huîtres
beurre aux herbes
dragon
persil
épinard
chapelure
ail
échalote
tabasco
Ricard
parmesan
poivre et sel
citron**

Ouvrez les huîtres et détachez-les. Laissez-les dans leur coquille inférieure. Égouttez l'humidité.

Placez une gousse d'ail, une poignée d'épinards, de l'estragon frais râpé, du persil sans tige et une échalote dans un robot culinaire. Hachez bien. Mélangez avec du beurre aux herbes préparé à température ambiante et avec de la chapelure finement moulue. Mouillez le mélange avec un petit verre de pastis par exemple Ricard ou Pernod et quelques gouttes de Tabasco. Enfin, ajoutez quelques cuillères à soupe de parmesan et assurez-vous que tous les ingrédients sont uniformément répartis dans la pâte de beurre.

Préchauffez le four à 220˚C. Déposez une cuillère à soupe de pâte de beurre sur les huîtres et pressez bien. Saupoudrez d'un peu de parmesan finement moulu. Placez les coquilles d'huîtres sur une grille et assurez-vous qu'elles restent horizontales pour que le beurre ne coule pas dans le four.

Glissez la grille dans le four chaud et faites griller pendant six à huit minutes jusqu'à ce que le beurre bouillonne et que le fromage commence à dorer.

Si vous les offrez en entrée à vos invités, recouvrez le fond des assiettes d'une couche de gros sel de mer. Placez-y six huîtres chaudes et terminez par du persil haché et des tranches de citron. Servir immédiatement avec du pain.