

**« Saint pierre poêle aux petits légumes
Une sauce béarnaise aux deux huitres »**

4 personnes

St pierre de 3 kilos, 12 huitres spéciales, artichauts, carottes, pois gourmands, haricots verts.

La sauce béarnaise : 8 jaunes d'œufs, 300 gr de beurre fondu, échalote, vin blanc, sel et poivre 5 baies.

Lever les filets du poisson et préparer les huitres et les pochées dans leur eau. Eplucher les différents légumes.

Réaliser la sauce et ajouter les huitres hachées. Réserver.

Poêler les différents légumes et dans une autre poêle anti adhésive les filets de poisson.

Dresser les filets, petits légumes et ajouter la sauce béarnaise.

Recette proposée par :

Charles Vincent

Le Chamagnon

236 rue Claude Gelée

88130 Chamagne

03 29 38 14 74