

Huîtres Gratinées

Pour 6 Personnes

Temps de préparation : 1h

Ingrédients :

40 huîtres creuses

Gros sel

30 g de beurre

50 g d'échalotes

400 g Noilly

50 g de crème fraîche épaisse

Sabayon: 4 jaunes d'œuf

4 cuillères à soupe d'eau

100 g de beurre

Sel

Poivre

Préparation :

Ouvrir les huîtres et récupérer leur eau.

Décoller les huîtres de leur coquille.

Disposer le gros sel sur le plat de service.

Ranger les coquilles bien à plat sur le gros sel après les avoir rincées à l'eau claire.

Filtrer l'eau des huîtres et les pocher doucement jusqu'à frémissement.

Couper l'échalote.

Égoutter les huîtres pochées sur un papier absorbant.

Filtrer à nouveau l'eau des huîtres et faire réduire

Ranger les huîtres dans leur coquille.

Faire revenir les échalotes dans le beurre.

Ajouter le vin blanc et faire réduire.

Ajouter une cuillère à soupe de crème fraîche et bien mélanger.

Mettre dans une casserole les 4 jaunes d'œuf avec 4 cuillères à soupe d'eau.

Monter le sabayon à feu doux en fouettant sans arrêt (en formant des 8 avec le fouet).

Attention à la chaleur, il ne faut pas que les œufs coagulent.

Une fois le sabayon monté, incorporer le beurre en parcelles.

Ajouter ensuite la réduction d'échalotes puis l'eau des huîtres réduite.

Recouvrir chaque huître de sabayon.

Servir sans attendre.