



Huîtres au sabayon de champagne



Recette pour 4 personnes :

- 24 huîtres
- 25 cl de champagne
- 1 échalote
- 3 jaunes d'œufs
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 20g de beurre
- sel, poivre blanc
- 500g de gros sel pour le plat.

Préparation :

* Ouvrez les huîtres et décoquillez-les. Récupérez l'eau de mer et filtrez-la dans une passoire tapissée d'une fine mousseline. Lavez puis séchez les coquilles. Réservez les huîtres au frais.

* Pelez l'échalote et émincez-la finement. Faites fondre le beurre dans une casserole et faites-y suer l'échalote sur feu doux. Lorsqu'elle est devenue translucide, versez le champagne et l'eau des huîtres. Portez à l'ébullition et laissez réduire le liquide de moitié environ sur feu vif.

* Dans une jatte placée sur un bain-marie frémissant, versez les jaunes d'œufs et tout en les fouettant, versez progressivement 10 cl de la préparation au champagne. Lorsque les jaunes d'œufs moussent et épaississent, incorporez délicatement la crème préalablement fouettée. Rectifiez en sel. Poivrez.

* Préchauffez le gril du four. Replacez les huîtres dans les coquilles vides et arrosez-les de sabayon. Mettez les coquilles dans un grand plat en les calant dans un lit de gros sel. Enfouissez sous le gril et laissez jusqu'à ce que la surface soit dorée. Servez sans attendre.



Champagne Mante

4 route de Dormans - 02850 TRELOU SUR MARNE

Tél. 03 23 70 22 42 - Fax. 03 23 70 37 42

E-mail : contact@champagne-mante.com