

La Marmite de Claude

HUITRES ET SABAYON AU CHAMPAGNE

INGRÉDIENTS (pour 4 douzaines)

*4 douzaines d'huîtres
30 cl de crème fraîche
150 g de beurre
8 jaunes d'oeufs
quelques brins de ciboulette
poivre*

RECETTE

*Ouvrir les huîtres, garder et filtrer l'eau dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter la crème fraîche, 7 cl de champagne et 15 cl d'eau.
Filtrer et pocher les huitres dans ce mélange pendant 10 mn.
Les-égoutter et faire réduire la sauce sur feu doux . (environ de 50%)
Fouetter les jaunes d'oeufs dans un cul de poule, ajouter 2 cl de champagne, mettre au bain-marie,
faire épaissir en fouettant sur le feu.
Reprendre le jus de cuisson des huîtres et incorporer le sabayon, poivrer, ajouter la ciboulette ciselée,
ainsi que champagne restant.
Remettre les huîtres dans les coquilles, napper de sauce et faire gratiner 3 à 4 mn sous le gril du four
ou sous la salamandre.
Servir bien chaud avec un vin blanc sec.*