

Huîtres Chaudes au Sabayon de Champagne

Ingrédients pour 4 personnes

24 Huîtres n°1
2 carottes
1 poireau
24 feuilles d'épinard
2 échalotes
¼ l de Champagne
½ l de crème fraîche
2 jaunes d'œuf
sel, poivre
algues



Préparation

Eplucher les carottes et le poireau, les tailler en julienne et cuire chaque julienne à l'eau bouillante salée en laissant les légumes légèrement croquants. Les rafraîchir dans de l'eau glacée, les égoutter et les réserver au réfrigérateur.

Équeuter les épinards et les laver. Les ébouillanter et les rafraîchir aussitôt. Les réserver au frais dans un linge.

Ouvrir les Huîtres et les décoquiller. Conserver précieusement tout le jus. Nettoyer les huîtres dans leur jus, puis filtrer le jus pour enlever les morceaux de coquilles. Conserver les huîtres au frais dans leur jus. Nettoyer et garder les coquilles d'huîtres.

Eplucher les échalotes et les hacher finement. Faire réduire le champagne et les échalotes à sec. Ajouter la moitié du jus des huîtres et réduire à nouveau. Ajouter enfin 2,5 dl de crème fraîche et réduire encore.

Passer la sauce ainsi obtenue.

Mettre les 2 jaunes d'œufs dans une casserole avec 5 cl de crème. Monter comme un sabayon à feu très doux. Débarrasser le sabayon dans un bol.

Fouetter le reste de la crème fraîche.

Finition et dressage

Chauffer les huîtres dans le reste du jus et les égoutter juste avant l'ébullition.

Installer les coquilles d'huîtres sur une plaque recouverte d'un lit de gros sel pour qu'elles soient bien stables. Dans chaque coquille d'huître, disposer un lit de julienne de légumes. Poser une huître dessus et recouvrir l'huître d'une feuille d'épinard.

Mélanger délicatement à froid les 3 sauces (Sauce Champagne, sabayon et crème fouettée) et napper chaque huître d'une cuillère de sauce.

Mettre la plaque dans un four très chaud pendant 1 à 2 minutes.

Pendant ce temps, disposer les algues sur 4 assiettes plates.

Dresser les huîtres sur les algues dès qu'elles sont colorées et servir très chaud.