

Hutres chaudes à la fondue de poireaux, sabayon champagne

Recette pour 12 hutres

Description

Hutres pochées dans leur jus et servies dans leurs coquilles sur une fondue de poireau et couvertes d'un sabayon au Champagne gratiné.

L'astuce du chef

Utilisez des hutres d'assez gros calibre pour cette recette, car elles diminuent beaucoup de tailles à la cuisson.

Ingrédients

Pour les hutres chaudes

- 12 Unité(s) Huître(s)
- 2 Unité(s) Poireau
- 200 Ml Champagne
- 2 Unité(s) Jaune d'œuf

- Sel et poivre
- Beurre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Préparation de la fondue de poireaux

Émincez très finement le poireau. Dans une poêle antiadhésive chaude, déposez une noix de beurre et faites suer le poireau avec une pincée de sel. Déglacez avec 100ml de champagne, faites réduire de moitié. Retirez du feu, ajoutez une noix de beurre et bien mélanger à la fondue de poireaux. Rectifiez l'assaisonnement et réservez au chaud.

Préparation du sabayon au champagne

Au bain-marie, fouettez énergiquement les jaunes d'oeufs avec les 100ml de Champagne restants jusqu'à l'obtention d'une texture bien mousseuse et onctueuse. Assaisonnez et retirez du feu.

Préparation des hutres

À l'aide d'une brosse, nettoyez les hutres sous un filet d'eau froide. Ouvrez les hutres, détachez-les de leurs coquilles et récupérez le jus après l'avoir filtré à l'aide d'un petit tamis. Nettoyez les demi-coquilles creuses. Dans une petite casserole, portez le jus d'hutres à ébullition. Retirez la casserole du feu et pochez les hutres pendant 15 secondes.

Finition des hutres

Déposez une cuillère de fondue de poireaux dans chacune des coquilles d'hutres, une hutre pochée sur le dessus, puis une cuillère de sabayon au champagne. Gratiné ensuite le sabayon à la torche ou

prenez les huîtres 2 minutes dans un four à broil. Servez immédiatement.

Bon appétit!