

Huîtres au champagne

Ingrédients pour 2 personnes :

12 grosses huîtres
1 dl de champagne brut
3 échalotes
150 g de beurre
sel et poivre

Préparation :

Ouvrez les huîtres.
Détachez-les de leurs coquilles,
mettez les dans une petite casserole
avec le champagne et leur eau passée
à l'étamine.

Amenez à ébullition et retirez.

Aussitôt, égouttez les huîtres, hachez finement les échalotes, ajoutez-les à la sauce et faites réduire pour ne garder que 4 cuillerées.

Mettez la casserole dans un bain-marie et incorporez le beurre par parcelles en fouettant sans arrêter.

Vous devez obtenir une sauce mousseuse.

Remettez chaque huître dans sa coquille posée dans un plat à gratin sur du gros sel.

Nappez les huîtres d'un peu de sauce et faites réchauffer au four.

