



HUÎTRES AU SABAYON

Ingrédients : pour 4 personnes

- 12 huîtres (N°3 ou 4)
- 15 cl de vin blanc Gewurztraminer d'Alsace
- 3 jaunes d'œufs Bio
- 1 échalote
- 20 gr de beurre au sel de Guérande
- 1 kilo de gros sel (pour la cuisson)



Préparation :

Ouvrir vos huîtres et les retirer délicatement de leur coquille ainsi que le frein.
Les faire égoutter dans une passoire avec un bol à dessous, vous devez récupérer l'eau des huîtres.
Garder le jus de côté au repos.

Hacher finement l'échalote, puis le faire fondre dans une casserole avec une noisette de beurre demi-sel.
Elle ne doit absolument pas prendre de couleurs.
Filtrer le jus d'huître, l'ajouter à la casserole, ainsi que le vin blanc dans les mêmes quantités.
Mettre sur le feu et porter à ébullition.

Mettez votre grill en préchauffe.
Pendant ce temps-là, battre les jaunes d'œufs, puis y ajouter le mélange jus, vin blanc et échalote.
Battre énergiquement le mélange sur le feu jusqu'à ce qu'il devienne plus épais, puis ajouter le beurre salé.

Disposer le gros sel dans le fond de la plaque du four et y disposer les coquilles d'huîtres encore vides.
Y déposer ensuite une huître par coquille en veillant à ce qu'elles soient bien à plat.

Napper les huîtres de sabayon.
Poivrer et faire gratiner 1 à 2 minutes, juste le temps de prendre une douce couleur dorée et déguster
Immédiatement.



Chef Marcel LESOILLE
Chef Consultant
Champion du Monde d'Ouverture d'Huîtres Creuses