



Entrées

Huîtres gratinées

Pour 6 personnes.

Ingrédients

24 huîtres (grandes, plates)
1 échalote (petite, finement coupée)
2 jaunes d'oeuf
1 1/2 décilitres de crème
1 cuillère à soupe de jus de citron
1 décilitre de champagne

Méthode de préparation

Ouvrez les huîtres et enlevez environ un décilitre de jus. Portez ce jus à ébullition dans une petite poêle et ajoutez le champagne. Ajoutez l'échalote et faites réduire de moitié. Laissez bien refroidir. Mélangez ensemble les jaunes d'œuf, le jus de citron et la crème.

Recouvrez le plat à four de papier aluminium. Plissez la feuille de manière à ce que les huîtres restent stables. Versez la sauce sur les huîtres et grillez-les 4 minutes au four. Servez immédiatement.

