



Collations

## **Huîtres gratinées au champagne**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

12 huîtres  
1 échalote (finement ciselée)  
50 millilitres de champagne  
1 citron (le jus)  
100 millilitres de crème  
1 noix de beurre  
herbes fraîches

### **Méthode de préparation**

Ouvrez les huîtres et retirez-les des coquilles tout en conservant le liquide. Rincez les coquilles et remettez les huîtres dedans.

Faites revenir l'échalote dans un peu de beurre et déglacez avec le liquide des huîtres, le jus de citron et le champagne. Ajoutez la crème et laissez réduire.

Salez et poivrez le tout puis mettez quelques cuillerées du mélange sur les huîtres.

Placez les huîtres dans un four préchauffé à 200°C pendant 3 minutes. Mettez ensuite le four en mode gril et laissez les huîtres griller pendant 1 minute. Servez avec des fines herbes fraîches.

### **Ustensiles de cuisine**

Oven

