



Huîtres au sabayon de Muscat sec

Ingrédients :

2 douzaines d'huîtres n° 1 de Leucate,
20cl de Muscat sec,
5 jaunes d'œufs,
1 cuillère à soupe de crème épaisse
Poivre
Safran

Préparation :

Ouvrez les huîtres et détachez-les des coquilles au-dessus d'un saladier pour récupérer l'eau. Filtrez et versez-la dans une casserole. Faites frémir, plongez-y les huîtres 30 secondes, puis égouttez-les en réservant l'eau.

Rincez les coquilles creuses sous l'eau courante, égouttez-les et disposez-les bien calées dans un plat à four sur une couche de gros sel. Placez une huître dans chaque coquille.

Préparez le sabayon :

Remettez l'eau des huîtres dans la casserole, ajoutez le Muscat.

Salez légèrement, poivrez, portez à ébullition, laissez réduire 3 min et retirez du feu.

Dans une autre casserole, fouettez les jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Ajoutez le mélange au muscat en mince filet, sans cesser de fouetter.

Faites cuire 3 min à feu doux sans cesser de fouetter, ajoutez la crème fraîche, fouettez quelques secondes, puis retirez du feu.

Répartissez le sabayon sur les huîtres. Allumez le gril du four, enfournez le plat et faites dorer 2 min, retirez du four. Surveillez attentivement, car le sabayon peut très vite brûler.

Saupoudrez les huîtres d'une pincée de safran et servez aussitôt.

Bon Profit !