



Huitres gratinées au Champagne



Bon nombre de recettes de cuisine ont comme ingrédient le Champagne. Aussi, nous vous proposons régulièrement notre sélection des meilleures recettes. Nos critères de sélection sont simples : la recette doit être facile, conviviale et surtout mettre en valeur les arômes du Champagne ! Bienvenue sur : www.champagne-marina-d.com

● INGREDIENTS

Pour 4 personne(s)

12 huitres de Marennes - Oléron N°2 ou 3 creuses.
10 cl de Champagne Brut ou Champagne Rosé
2 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse

● PREPARATION

3 huitres par personne.

Gardez l'eau des huitres, la valeur de 5 cl pour 6 huitres. Mettre l'eau dans une casserole, ajouter une cuillère à soupe de crème fraîche, un verre de Champagne et un jaune d'œuf.

Battre le tout. Faire rissoler (pas bouillir).

Détacher les huitres de leurs coquilles, les mettre une par une dans la casserole avec une cuillère à soupe, 15 secondes, (on voit l'huitre se pocher), la remettre dans sa coquille. Et ainsi de suite...

Remplir la coquille des huitres avec le bouillon de cuisson.

10 minutes à feu très doux sans bouillir

N'oubliez pas de déguster le reste de la bouteille de Champagne en famille ou entre amis !

Bon appétit !