

HUITRES CHAUDES AU CHAMPAGNE

Ingrédients

6 huitres par pers.
3 échalotes
40 g de beurre
15 cl de champagne
20 cl de crème fraîche
3 brins de ciboulette

Ouvrez les huitres et récupérez l'eau et filtrez-la.
(Conservez les huitres ds leur coquille au frigo)

Faites fondre les échalotes hachées pdt 5 mn
Versez le champagne et laissez cuire encore 5 mn
Ajoutez l'eau des huitres et faire réduire de moitié

Préchauffez le four Th 7 (210°C)

Fouettez la crème et incorporez-la à la préparation, ajoutez la ciboulette et le poivre.

Placez les huitres ds un plat sur du gros sel, ajoutez la préparation et les enfourner
5/10 min