

Huîtres chaudes au Champagne

Une autre façon d'apprécier les huîtres.

Temps de préparation : 40 min

Temps de cuisson : 30 min

Ingrédients

Duxelles de champignons
50 g d'échalotes
30 g de beurre
300 g de champignons de Paris
20 g de persil plat

Huîtres
24 huîtres n°2
5 cl de Champagne

Sabayon
4 jaunes d'oeufs
2 cuillères à soupe de jus de cuisson
2 cuillères à soupe de Champagne
30 g de beurre fondu
20 g de Champagne

Préparation

Duxelles de champignons
Suer l'échalote ciselée avec le beurre. Ajouter les champignons hachés. Cuire rapidement et rectifier l'assaisonnement. Ajouter hors du feu le persil plat ciselé. Réserver.

Préparation des huîtres

Ouvrir les huîtres. Jeter la première eau et les détacher de la coquille sans les abîmer. Récupérer le jus.

Chauffer le jus des huîtres avec le champagne. A ébullition, mettre les huîtres décoquillées et retirer du feu. Laisser refroidir dans le jus de pochage.
Mettre les huîtres sur la duxelles dans les coquilles.

Sabayon au Champagne

Chauffer doucement en fouettant les jaunes d'oeufs avec 2 cuillères à soupe de jus de cuisson et 2 cuillères à soupe de Champagne.
Emulsionner et ajouter le beurre fondu et le Champagne.

Finitions

Napper les huîtres de sabayon au Champagne.
Glacer à la salamandre.

Dressage de l'assiette

Servir les huîtres chaudes sur du gros sel pour éviter que les huîtres glissent dans l'assiette. Déguster aussitôt.

Huîtres gratinées

Une nouvelle recette pour déguster des huîtres plus souvent, de plus ceux qui n'aiment pas trop les huîtres vont en raffoler.

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 25 min

Temps de cuisson : 5 min

Ingrédients

- 24 huîtres
- Un peu de ciboulette
- Crème liquide
- Ciboulette
- Beurre
- Champagne
- Vin blanc

Préparation

Ouvrir les huîtres

Mettre dans la poêle un peu de beurre, du champagne (ou du vin blanc selon) et faites revenir tout doucement les huîtres 2 min de chaque côté pas plus.

Les remettre dans leurs coquilles, ajouter de la crème liquide, un peu de ciboulette, du poivre et passer au four pour gratiner 5 min.

Ne pas faire cuire trop les huîtres, puisqu'elles passent au four, le champagne ou le vin blanc à ajouter selon les goûts, pour un repas festif, ce sera tout à fait approprié. Servir avec le même vin ou champagne, immédiatement à la sortie du four, accompagnées de pain croustillant.

Paëlla de Fêtes « Arno »

Pour 6 personnes

Cuisson : environ 20 minutes

Ingrédients :

500g de Riz

1 Poivron rouge

1 Poivron vert

6 minis poireaux

1 Oignon doux des Cévennes

½ Chorizo

300g d'Encornet (frais si possible)

3 Homard (environ 500/600g pièce) ou 2 Langoustes

200g de Foie Gras cru

Epices pour Paëlla (safran, curcuma, paprika....)

1,5 litre d'eau

Huile d'olive

Poivre du moulin, sel

2 Citron jaune

1 Citron vert

20g de Truffe

Préparation :

Taillez les poivrons et oignon en petits cubes

Taillez en carré l'encornet (1/2cm d'épaisseur sur 5cm)

Coupez les homards en 2

Préparer 12 parts de foie gras cru et maintenir au frais

Coupez le chorizo en rondelles

Dans un plat allant au four répartissez les ½ homards légèrement huilés (huile olive) et placez position grill.

Dans une « paëlla » faites revenir à l'huile d'olive les poivrons, oignon.

Faites revenir les minis poireaux et réservez.

Faites revenir l'encornet 2 minutes et réservez.

Faites revenir le riz et dès qu'il est translucide, couvrez d'eau avec toutes les épices.

Mettez à feu vif pendant 5 minutes puis environ 15 minutes jusqu'à absorption complète.

Incorporez le chorizo et pressez le citron vert sur le plat en ayant prélevé le zeste que vous allez parsemer sur votre préparation.

Poêler le foie gras (1 minute sur chaque face). Poivrez et salez

Dressage :

Répartissez le foie gras, les encornets et disposez le homard (dont vous aurez légèrement décollé la chair)

Finissez en mettant quelques quartiers de citron et quelques pluches de coriandre.

Si vous avez, terminer par quelques fines lamelles de truffe.