



Huîtres Chaudes à la Tourangelle



Suggestion de présentation

pour 2 personnes:

- 12 huîtres creuses N°2
- 1 blanc de poireau
- 1 carotte
- 20 g de beurre
- 1 sainte-maure de Touraine
- 2 g de safran de Touraine
- 2 jaunes d'oeufs
- 4 càs de vin blanc sec
- 2 càs de crème fraîche
- sel & poivre du moulin

Eplucher, laver et tailler en julienne la carotte, le poireau; étuver avec un peu d'eau, beurre et sel, réserver.

Ouvrir les huîtres et les pocher à feu doux dans leur eau, ôter du feu juste avant l'ébullition, les retirer du jus de cuisson à l'aide d'une fourchette sur un papier absorbant.

Râper 1/4 du Sainte-Maure.

Disposer dans les coquilles lavées, la julienne de légumes, l'huître, le sainte-maure et 1 à 2 pistils de safran.

Mélanger dans une casserole les jaunes d'oeufs avec le vin blanc; à feu doux, monter le sabayon au fouet énergiquement sans discontinuer pendant au moins 5 mn, il doit doubler de volume, retirer aussitôt du feu; fouetter la crème en chantilly et l'ajouter au sabayon, assaisonner.

Napper les huîtres et les gratiner au four position gril.