



HUÎTRES GRATINÉES AU SABAYON DE SAKE

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 douzaines d'huîtres Spéciales N°1 ou N°2
- 20 cl de Sake
- 5 jaunes d'œuf
- 1 petit pot de crème épaisse
- Sel et poivre
- Caviar d'Aquitaine
- Échalotes
- Beurre



Progression

Ouvrir les huîtres spéciale N°1 ou N°2 si possible de Marennes ou de Normandie, les plonger dans un faitout d'eau bouillante et les laisser 2 à 3 minutes le temps qu'elles s'ouvrent.

Les égoutter et les détacher de leur coquille et jeter la coquille supérieure.

Remettre la coquille inférieure de l'huître dans le fond d'un plat allant au four, elle peut être caler sur une épaisse couche de gros sel.

Pour le sabayon, mettre le saké dans une casserole avec 3 cuillères à soupe d'eau. Saler et poivrer le mélange légèrement et le porter à ébullition et le laisser réduire 3 minutes.

Décorer les assiettes avec des feuilles de menthe fraîches, de fines lamelles de citron, des billes de melon.

Fouetter les jaunes d'œuf au bain marie jusqu'à ce qu'ils soient bien mousseux.

Ajouter l'appareil petit à petit au saké sans jamais cesser de fouetter.

Faire cuire 3 minutes à feu doux tout en continuant de fouetter, ajouter la crème fraîche, puis retirer du feu.

Faire revenir les émincés d'échalotes avec une noisette de beurre et les déglacer avec quelques gouttes de saké.

Dans le fond des coquilles d'huîtres, répartir l'émincé d'échalotes, puis déposer délicatement l'huître par-dessus et recouvrir le tout de sabayon de sake. Passer le plat à la salamandre ou au grill pour une four ménager.

À surveiller de très près pour ne pas que ça brûle, ça peut aller très vite.

Dressage

Dans le fond de chaque assiette des convives, déposer 6 huîtres sur lit de gros sel, et juste au moment de servir, ½ cuillère de café de caviar d'Aquitaine.



Petite astuce du chef

Les convives doivent déjà être à table pour profiter d'un plat à déguster bien chaud.



MARCEL LESOILLE

Champion du Monde d'Ouverture d'Huîtres Creuse