

# Huîtres chaudes au sabayon de champagne safrané :

## Préparation :

1) Ouvrez les huîtres et décoquillez-les. Récupérez l'eau de mer et filtrez-là dans une passoire tapissée d'une fine mousseline. Lavez puis séchez les coquilles. Réservez les huîtres au frais.

2) Pelez l'échalote et émincez-là finement. Faites fondre le beurre dans une casserole et faites-y suer l'échalote sur feux doux. Lorsqu'elle est devenue translucide, versez le champagne et l'eau des huîtres. Ajoutez alors 12 filaments de safran et portez à ébullition. Laissez réduire le liquide de moitié sur le feu.

3) Dans un saladier placé au bain-marie, versez les jaunes d'œufs, versez 10cl de la préparation au champagne en fouettant le tout. Lorsque les jaunes moussent et épaississent, incorporez délicatement la crème préalablement fouettée. Assaisonnez la préparation de sel et de poivre.

4) Préchauffez le grill du four, replacez les huîtres dans les coquilles vides et versez le sabayon. Ajouter ½ ou 1 filament de safran selon le goût désiré. Placez les huîtres dans un plat en les calant avec le gros sel. Enfournes sous le grill et laissez dorer. Servez sans attendre.

## *Ingrédients (4 pers.)*

24 huîtres  
25 cl de champagne  
1 échalote  
3 jaunes d'œufs  
10 cl de crème fraîche semi-épaisse  
20g de beurre  
Sel, poivre  
500g de gros sel  
24 filaments de safran

