

Huîtres gratinées au Noilly et au foie gras safranées :

Préparation :

La veille faites ajouter le safran dans la crème liquide afin de laisser infuser.

1) Ouvrez les huîtres, décoquillez-les, récupérez et filtrez l'eau des huîtres.

Lavez les coquilles et les caller sur un plat avec du gros sel.

2) Faites suer les échalotes hachées dans une casserole avec le beurre. Versez l'eau filtrée, le Noilly et portez à ébullition.

Faites réduire de moitié et versez la crème infusée au safran.

3) Mettez les jaunes d'œufs au bain-marie.

Fouettez au batteur électrique, tout en incorporant le contenu de la casserole.

Fouettez jusqu'à ce que le tout triple de volume. Salez et poivrez.

4) Allumez le grill du four, posez une huître dans chaque coquille et répartissez un peu de sauce dessus. Faites dorer au four.

5) Dès leur sortie du four, poser une lamelle de foie gras sur chaque huître. Vous pouvez ensuite décorer avec des herbes ou quelques filaments de safran.

Ingrédients (4 pers.)

24 huîtres
4 tranches de foie gras cuit
10 cl de Noilly
2 échalotes
10cl de crème liquide
6 jaunes d'œufs
20g de beurre
Sel, poivre
Gros sel pour le plat
16 filaments de safran

