Jean-Yves Corvez

Fruits de mer

Sabayon d'huîtres chaudes

1h	45 min	15 min	0	390
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Ouverture des huîtres

1. Préchauffer le four à 150°C(Th.5).
2. Disposer les huîtres fraîches et bien fermées dans un plat allant au four, côté bombé en bas.
3. Enfourner pendant 10 minutes.

Étape 2

Réalisation de la garniture de poireau

1. Couper la base et le vert du poireau et retirer la première couche.
2. Détailler le poireaux en tronçons égaux, en réserver un pour le sabayon.
3. Couper les autres en deux dans la longueur, enlever le cœur, puis tailler en julienne. Réserver au fur et à mesure dans de l'eau froide.
4. Egoutter les juliennes dans une passoire.
5. Faire fondre un peu de beurre dans une poêle, ajouter les poireaux et remuer.
6. Quand ils ont un peu coloré et réduit, poivrer, remuer et ajouter la crème fraîche. Bien mélanger.

Laisser réduire quelques instants, puis retirer du feu et

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le sabayon

- 20 unité(s) entière(s) **Huître**
- 6 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 250 g **Poireau**
- 20 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 2 **Echalote(s)**
- 10 cl **Vin blanc**
- 20 cl **Fumet de poisson**
- 25 g **Beurre doux**
- 25 g **Farine**
- 4 c. à café **Eau**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

7 débarrasser dans un saladier.

Étape 3

Préparation des huîtres

1. Sortir les huîtres du four, et finir de les ouvrir. Retirer la coquille plate, déposer l'huître dans un bol, réserver la coquille creuse.
2. Déposer ensuite les huîtres sur du papier absorbant.
3. Récupérer le jus des huîtres resté dans le plat de cuisson, et filmer les huîtres.
4. Sur un bol, poser un chinois doublé de papier absorbant. Y passer le jus des huîtres.
5. Bien gratter les coquilles d'huître avec un économe puis les plonger dans l'eau froide pour les nettoyer.
6. Egoutter les coquilles et les réserver sur une assiette pour les faire sécher.
7. Faire un lit de gros sel dans le plat qui avait servi pour passer les huîtres au four. Caler les coquille dessus.

Étape 4

Préparation du velouté

1. Eplucher et ciseler les échalotes. Réserver.
2. Couper le tronçon de poireau restant dans la longueur et l'émincer finement. Réserver avec l'échalote.
3. Dans une casserole sur feu vif, fondre du beurre. Ajouter ensuite les échalotes et les poireaux. Mélanger.
4. Déglacer au vin blanc, ajouter le jus des huîtres et porter à ébullition.
5. Lorsque que ça bout, ajouter le fumet de poisson, mélanger et laisser cuire 15 minutes.
6. Pendant ce temps, préparer un roux : fondre le beurre et y mélanger la farine. Laisser cuire quelques secondes.
7. Incorporer ensuite progressivement le velouté, sans y mettre les poireaux, et laisser cuire 5 minutes.
8. Ajouter ensuite un peu de crème liquide, fouetter encore.
9. Passer le velouté au chinois. Fouetter dans le chinois pour récupérer un maximum de matière.

Étape 5

Préparation du sabayon d'huître

1. Dans une poêle sur feu doux, verser l'eau. Ajouter les jaunes d'oeuf, et fouetter.
2. Battre jusqu'à obtention d'une crème mousseuse, puis ajouter progressivement le velouté en fouettant continuellement.

Étape 6

Cuisson des huîtres

1. Préchauffer le four à 240°C(Th.8).

2. Déposer une cuillère de julienne de poireau dans les coquilles.
3. Garnir ensuite avec les huîtres réservées.
4. Napper généreusement chaque huître de sabayon. Poser les huîtres bien à l'horizontale pour que le sabayon ne coule pas.
5. Enfourner pendant 10 minutes.

Étape 7

Dressage

1. Sortir les huîtres du four.
2. Déposer un lit de gros sel sur une assiette, disposer les huîtres en étoile dessus.