

Fruits de mer

Sabayon d'huîtres chaudes



1h 45 min 15 min 0 390

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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**

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

- 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.