

HUITRES CHAUDES EN SABAYON AU CHAMPAGNE ET RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

24 huitres n°2
3 coupes de Champagne
½ jus de citron

4 jaunes d'œufs
150 de beurre fondu clarifié
1 botte de cerfeuil

- 1) Dans une casserole, portez à ébullition le Champagne, laissez réduire de moitié puis, à feu doux, ajoutez les jaunes d'œufs au fouet.
- 2) Fouettez énergiquement jusqu'à obtenir un mélange onctueux, puis incorporez le beurre fondu / clarifié et finissez en ajoutant le jus de citron et assaisonnez puis incorporez le cerfeuil ciselé. Réservez.
- 3) Dans un four préchauffé à 100° placez les huitres dans une plaque, sous l'effet de la chaleur les huitres vont s'ouvrir et précuire légèrement, sortez et retirez délicatement les couvercles des huitres et videz les eaux de cuisson avant de les replacer dans la plaque. Réservez.
- 4) À l'aide d'une cuillère à soupe nappez copieusement chacune des huitres avec le sabayon au Champagne avant de passer sous le grill du four jusqu'à obtenir une jolie coloration
- 5) Servez surmonté d'une branche de cerfeuil et accompagnées d'un risotto aux champignons.

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

Pour 4 personnes
200 g de riz rond (risotto)
4 coupes de Champagne
8 gros champignons (Paris ou pleurotes)

3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
10 cl de bouillon de légumes (cube)
2 cuillerées à soupe de crème fraîche
Sel et poivre

- 1) Dans une poêle faites éclater à l'huile d'olive le riz préalablement rincé, quand il devient translucide, déglacez au champagne et ajoutez la moitié du bouillon.
- 2) Laissez cuire à feu doux sans jamais arrêter de remuer à la spatule, à mi-cuisson ajoutez les champignons émincés gros.
- 3) Si d'aventure le riz venait à manquer de cuisson, utilisez le bouillon restant.
- 4) Retirez du feu et stoppez la cuisson en ajoutant la crème fraîche et assaisonnez.
- 5) Servez à part en coupelle.