



...de Pierre-Olivier BAFFREY, Président
& Agostino PANETTA, Directeur Général

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Les ingrédients pour 6 personnes :

24 huîtres n°1

50 cl de Crémant d'Alsace

1 échalote

150 g de feuilles d'épinard

6 jaunes d'œufs

200 g de beurre pommade

gros sel

poivre de cayenne

La recette :

1/ Ouvrir les huîtres. Conserver le jus et les coquilles.

2/ Ciseler l'échalote. Mettre le jus des huîtres, le Crémant d'Alsace, l'échalote ciselée et le poivre de Cayenne dans une casserole. Faire réduire de moitié.

3/ Plonger les huîtres pendant 30 secondes dans cette réduction. Les retirer et les réserver.

4/ Préparer les épinards en blanchissant les feuilles 1 minute dans de l'eau bouillante avec une poignée de gros sel. Les refroidir immédiatement dans de l'eau glacée.

5/ Mettre à égoutter les feuilles d'épinards sur un linge sec. Emballer les huîtres dans les feuilles d'épinards et les déposer dans leur coquille.

6/ Ajouter les jaunes d'œufs, dans la réduction. Les monter au fouet au bain-marie. Quand le sabayon est bien monté et mousseux, y incorporer le beurre en pommade en mélangeant bien pour obtenir le sabayon.

7/ Napper les huîtres de sabayon. Les faire gratiner au four sous grill pendant environ 2 minutes. Surveiller la cuisson afin que le sabayon ne noircisse pas.

8/ Servir bien chaud accompagné d'un verre de Crémant Grand Prestige.



À servir avec

Un Crémant
« *Grand Prestige* »
Bestheim

