



## Huîtres chaudes au caviar

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Osons le luxe. Il faut savoir se faire plaisir. Pour moins de 18 euros pour 4 personnes.

### **INGRÉDIENTS :**

- 12 huîtres spéciales n°2
- 100 g de beurre doux
- 20 g de caviar Français

Pour **4** personnes



© [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)

## Réalisation de la recette :

**Ouvrir les huîtres et les débarrasser entièrement de leurs coquilles.** Passer le jus d'huîtres dans une casserole. Si besoin, rincer les huîtres sous un filet d'eau pour ôter les petits morceaux de coquilles. **Disposer les huîtres** dans une assiette et réserver au réfrigérateur. **Chauffer le jus d'huîtres puis ajouter le beurre en petits morceaux.** Fouetter le tout pour réaliser une émulsion. Éteindre sous la casserole puis ajouter les huîtres. Les pocher pendant quelques secondes. Dresser dans des assiettes creuses vos huîtres. **Mixer la sauce à l'aide d'un mixeur plongeant.** Verser la sauce sur les huîtres chaudes. Disposer dessus les huîtres, **une petite noisette de caviar.** Servir sans attendre.



Recette de [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)



© [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)

