



## Huîtres chaudes, sabayon et poireaux

- Par [vision-plaisir](http://vision-plaisir)

Les huîtres se mangent crues ou juste cuites. Certains puristes vous diront crues, mais les cuisiniers en herbe oseront les pocher pour le plaisir des papilles.

### Ingrédients:

- 16 huîtres creuses n°2 ou 3
- 1 blanc de poireau
- 50 g de beurre
- 20 cl de vin blanc Riesling
- 4 jaunes d'œufs
- gros sel pour les faire tenir dans les assiettes

**Recette pour: 4 personnes**

### Réalisation:

Laver et émincer finement le blanc de poireau. Ouvrir les huîtres en gardant leur jus. Dans une casserole, faire fondre le beurre et ajouter le poireau. Cuire doucement, 20 minutes environ, jusqu'à obtenir une compotée. Pendant ce temps, préparer vos assiettes avec un lit de gros sel sur le fond de chacune. Disposer les coquilles d'huître dessus en les stabilisant correctement. Une fois cuit, mettre le poireau dans le fond des coquilles d'huître.

Le sabayon : dans une casserole, verser le vin blanc et les jaunes d'œuf. Chauffer sur feu doux en fouettant jusqu'à obtenir une crème légère et épaisse. Stopper la cuisson en retirant la casserole du feu. Mettre vos huîtres dans le four à micro-ondes pendant 5 à 8 secondes ou dans une casserole sur un feu durant 20 secondes. Il faut qu'elles soient juste pochées. Ensuite, les disposer sur le poireau et y ajouter le sabayon. Pour gratiner, vous avez le choix entre le four sous le grill chaud et le chalumeau. Pour plus de détails, regardez ma vidéo ci-dessous.