

# HUÎTRE CHAUDE AU CHÉNOPODE BLANC GRATINÉE AU CHAMPAGNE



## Ingédients pour 12 Huitres

Ingrédient	Quantité
<b>Huîtres creuses</b>	12 Pièces
<b>Feuilles de chénopode blanc</b>	200 Gr (Fleurs et/ou graines pour la decoration)
<b>Jeunes oignons</b>	1 Botte
<b>échalotte</b>	1 Pièce
<b>ail</b>	2 Eclats
<b>crème fraîche</b>	15 Cl
<b>champagne brut</b>	15 Cl
<b>Jaunes d'oeuf</b>	2 Pièces
<b>Beurre</b>	
<b>Gros sel marin</b>	
<b>Poivre noir du moulin</b>	

## Préparation

1. Découpez les oignons de printemps en rondelles.

---

2. Faites réduire les feuilles de chénopode dans une grande casserole. Retirez-les de la casserole et hachez-les grossièrement.

---

3. Faites chauffer une noisette de beurre dans la même casserole et faites-y revenir les jeunes oignons. Ajoutez le chénopode haché et assaisonnez de poivre noir fraîchement moulu et de sel marin.

---

4. Épluchez l'échalote et l'ail et hachez-les tous les deux.

---

5. Ouvrez les huîtres, détachez-les, retirez-les de la coquille et récupérez le jus. Filtrez le jus des huîtres et rincez les coquilles.

---

6. Froissez une feuille de papier aluminium, posez-la sur une plaque de cuisson et installez-y les coquilles d'huîtres de façon à ce qu'elles restent en place.

---

7. Dressez le mélange de chénopode et oignons de printemps dans les coquilles et posez une huître par-dessus.

---

8. Faites revenir l'ail et l'échalote dans un peu de beurre à feu doux. Mouillez avec le mousseux et le jus des huîtres. Laissez réduire. Laissez refroidir, ajoutez les jaunes d'œufs et la crème, et mélangez soigneusement le tout. Assaisonnez de poivre noir fraîchement moulu.

---

9. Nappez les huîtres de sauce et faites-les colorer légèrement sous le gril chaud.

---

10. Versez une fine couche de gros sel dans les assiettes et disposez-y les huîtres. Achevez avec la fleur de chénopode et servez.

---