Huîtres chaudes au champagne et amandes grillées

16/01/2019 à 13h36

Par Paul Blouet

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 5 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 24 huîtres
- 40 cl verre de champagne
- 20 cl de crème
- 2 cuillères à soupe d'amandes effilées grillées
- 200 g d'épinards frais, équeutés, lavés
- 1 échalote ciselée
- Gros sel de Guérande

Préparation :

- Ouvrez les huîtres, mettez leur contenu dans une casserole et reservez;
- Disposez les coquilles dans un plat pour le four;
- Dans une autre casserole, réduisez presque à sec le champagne avec un peu de jus d'huître (15 cl environ pour ne pas trop saler la sauce);
- Crémez, fouettez jusqu'à une ébullition et arrêter la cuisson;
- Versez un filet d'huile d'olive dans une grande casserole avec les échalotes, les faire suer et ajoutez les épinards;
- Remuez avec une spatule en bois, assaisonner, cuire à feu vif 2 min maximum;
- Passez les coquilles au four;
- Reprenez la casserole avec les huîtres. Chauffez très doucement (ne pas les cuire);
- Dressez 6 coquilles d'huîtres chaudes par assiette sur un nid de gros sel pour les tenir droites;
- Disposez les épinards dans le fond de chaque coquille, ajoutez une huître, un peu de sauce et les amandes grillées

L'astuce du chef :

Remplacer le champagne par du cidre ou du vin blanc. Pour le côté diététique ou allergique au produit laitier, le soja cuisine remplace très bien la crème.