

Huîtres grillées aux épices

Ingrédients pour 2 personnes: 12 huîtres, 2 échalotes, une gousse d'ail, une noix de beurre, 6 cuillerées à soupe de crème fraîche, 1 jaune d'œuf, 1 pincée de safran, citron pour la déco.

Ouvrez les huîtres, recueillez l'eau. Disposez les coquilles creuses dans un plat garni de gros sel, allant au four. Faire revenir à blanc les échalotes hachées finement. Ajoutez l'eau des huîtres. Faire réduire d'un tiers. Versez la crème épaisse et arrivez à ébullition. Terminez en incorporant le beurre frais en fouettant vivement. Laissez infuser quelques instant le safran. Ne pas saler. Ajoutez dans la sauce un jaune d'œuf au dernier moment. Déposez les huîtres (légèrement raidies dans une casserole sans faire bouillir) dans les coquilles creuses. Nappez avec la sauce et faites gratiner à four chaud grill allumé.