



Huitres gratinées au Champagne

*Accompagnement : Grande Réserve
(se marie parfaitement avec le safran)*

INGREDIENTS : 36 grosses huîtres creuses -
2 blancs de poireaux - 3 jaunes d'oeufs - 15 cl
de crème épaisse - 1/2 bouteille de Champagne
- 20 g de beurre - 1 dose de safran - sel - poivre

Nettoyer et émincer le poireau, le faire fondre dans le beurre 15mn, saler peu.

Ouvrir les huîtres, les vider avec leur eau dans un saladier. Réserver les coquilles. Attendre 10 mn, puis filtrer l'eau et la verser dans une casserole avec le Champagne. Porter à ébullition et y pocher les huitres 8 secondes à partir de la reprise de l'ébullition.

Rincer 36 demi-coquilles creuses, les poser dans un plat sur un lit de gros sel. les garnir de poireaux et poser sur chacune une huître pochée.

Faire réduire le jus de pochage des huîtres avec le safran, puis lier sur feu doux avec les jaunes d'oeufs battus avec la crème, poivrez et mixer.

Napper les huîtres de cette sauce. Passer quelques secondes sous le grill du four. Les répartir dans six assiettes, décorer éventuellement d'oeufs de saumon et d'aneth (voir photo). Servir aussitôt.

Poularde à la truffe et au champagne

1 Poularde de 2,5 kg prête à cuire et
découpée en 6 morceaux - 1 petite truffe -
2 échalottes - 30 cl de Champagne Brut -
10 cl de fond de volaille - 20 cl de crème
liquide - 80 g de beurre - sel, poivre.



***Salez**, poivrez les morceaux de poularde. Faites fondre 50 g de beurre, éliminez l'écume. Versez ce beurre clarifié dans une sauteuse et chauffez-le. Dorez les morceaux de poularde 15 min, peau en dessous. Tournez-les, couvrez et cuisez 40 min sur feu doux, en retournant et en arrosant souvent la viande du beurre de cuisson.*

***Emincez** la truffe. Cuisez-la 5 min dans 10 cl de Champagne frémissant. Egouttez-la en réservant son jus.*

***Placez** la poularde au chaud. Jetez l'excédent de graisse de la sauteuse. Versez-y les échalottes hachées, faites-les fondre 3 min à feu doux sans colorer. Versez le reste de Champagne puis le fond de volaille, laissez réduire des deux tiers.*

***Ajoutez** la crème et le jus de cuisson de la truffe dans la sauce, faites épaissir. Salez, poivrez. Hors du feu, incorporez le reste de beurre en dés et la truffe. Nappez les morceaux de poularde de sauce. servez avec des tagliatelles fraîches cuites à l'eau et agrémentées de noisettes de beurre frais.*