



Huîtres gratinées à la Tartufata et au sabayon de Prosecco

Recette pour 4 personnes (3 huîtres par personne)

Ingrédients

- 1 douzaine d'huîtres de calibre n°2
- 1 pot de Pasta & Bruschetta Tartufata Florelli
- 20 cl de Prosecco
- 4 jaunes d'œufs
- 25 g de beurre clarifié
- Parmesan
- Sel & poivre

1. Préchauffez votre four à 200°C.
2. Ouvrez les huîtres en récupérant l'eau dans un saladier.
3. Détachez-les des coquilles dans une assiette.
4. Rincez les coquilles à l'eau claire et réservez-les.
5. Filtrez l'eau des huîtres et versez-la dans une casserole avec 15 cl de Prosecco et faites chauffer jusqu'à frémissement, retirez la casserole du feu.
6. Ensuite, plongez-y les huîtres une minute pour les calibres 1 et 2 et 30 secondes pour les calibres supérieurs. Égouttez-les en en réservant le jus dans la casserole.
7. Pour votre sabayon, fouettez les jaunes d'œuf avec les 5cl de Prosecco restant.
8. Placez-les dans un bain-marie chaud et faites épaissir en fouettant sans arrêt. La technique est de former des 8 avec le fouet, afin d'obtenir des œufs crémeux et mousseux. Hors du feu incorporez le beurre clarifié, salez et poivrez.

9. Dans un plat allant au four, recouvrez le fond de gros sel et positionnez les coquilles d'huîtres.
10. Déposez les huîtres, une à une dans chaque coquille puis garnissez avec une cuillère à café de Tartufata, une cuillère à soupe ou plus de sabayon pour recouvrir entièrement la garniture mais sans déborder de la coquille.
11. Saupoudrez de Parmesan fraîchement râpé et enfournez entre 5 minutes et 8 minutes suivant le calibre de vos huîtres, jusqu'à ce qu'elles soient bien gratinées.

Cette recette se réalise avec la sauce Pasta & Bruschetta crème d'artichauts et truffes de Florelli, disponible en GMS.