



Huîtres chaudes au beurre de champagne

Pour
4 personnes

- Découpez le zeste de citron en très fins bâtonnets. Dans une toute petite casserole, mettez les bâtonnets de zeste de citron, une petite noisette de beurre, du sel, la pincée de sucre, du poivre et 4 cuil. à soupe de champagne. Faites cuire à feu doux jusqu'à absorption de tout le liquide. Réservez.
- Ouvrez les huîtres, retirez-les de leur coquille, conservez leur eau et passez celle-ci à travers une passoire très fine. Réservez les huîtres dans un bol avec leur eau filtrée.
- Avec une paire de ciseaux, découpez la ½ feuille de nori en lamelles très fines.
- Dans une casserole, versez le champagne et l'eau des huîtres. Ajoutez la moitié des lamelles de nori, les bâtonnets de zeste de citron confits, le jus de citron, salez, poivrez et portez à ébullition.
- Mettez une casserole d'eau salée sur feu vif pour faire cuire les pâtes. Opération que vous ferez en même temps que la préparation des huîtres, afin que les pâtes soient cuites, chaudes et égouttées lorsque leur sauce sera prête.
- À la première ébullition de la sauce champagne, jetez les huîtres dedans et comptez jusqu'à 5, puis retirez-les avec une écumoire et conservez-les dans un bol couvert pour qu'elles restent tièdes. Faites réduire de moitié la sauce champagne.
- Jetez les pâtes dans l'eau bouillante pour les faire cuire.
- Lorsque la sauce champagne est réduite, ajoutez le beurre dedans sur un feu moyen et fouettez pour rendre la sauce onctueuse. Rectifiez l'assaisonnement.
- Retirez la casserole du feu. Égouttez les pâtes, répartissez-les dans 4 assiettes chaudes, placez dessus les huîtres cuites, nappez avec la sauce. Décorez avec le reste des lamelles de nori et les pluches de cerfeuil. Servez immédiatement.

5 g de zeste de citron
jaune
120 g de beurre
10 cl de champagne
24 grosses huîtres
creuses
½ feuille de nori
1 cuil. à café de jus
de citron
120 g de tagliolini
fraîches aux
œufs ou 60 g de
tagliolini aux œufs
60 g de tagliolini
aux épinards
(les meilleures sont
celles de la marque
Cipriani®)
1 pincée de sucre
en poudre
Pluches de cerfeuil
Sel, poivre vert
de Kampot au sel
La Plantation®