Huîtres pleine mer au Champagne et lard, gratinées à la Champagnette Jurassic

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **20 min.**
Cuisson : **7 min.**

Ingrédients

- 120 g de Champagnette Jurassic
- 24 huîtres pleine mer
- 24 tranches très fines de poitrine fumée
- 4 échalotes
- 5 g de sucre
- 20 g de beurre ½ sel
- Sel fin, poivre du moulin
- Champagne

Étapes de la préparation

Difficulté : Moyenne ??????

1. Préchauffez votre four à 220°C.
2. Ouvrez les huîtres et détachez-les de leur coquille. Conserver les coquilles.
3. Emballez une à une les huitres dans une tranche de lard et replacez-les sur leurs coquilles.
4. Disposez-les sur un plateau ou une plaque à pâtisserie recouverte de gros sel pour qu'elles restent stables.
5. Epluchez et émincez les échalotes.
6. Dans une casserole, faites fondre le beurre et faites revenir les échalotes en ajoutant le sucre. Lorsqu'elles caramélisent légèrement, déglacez avec le champagne et laissez réduire. Rectifiez l'assaisonnement.
7. Remplir les coquilles d'huitres avec l'échalote confite et recouvrez le tout de fromage préalablement râpé.
8. Enfournez 5 à 7 minutes, jusqu'à ce que les huitres gratinent légèrement.
9. Servez bien chaud accompagné d'une coupe de Champagne.

? **Astuce :** Essayez cette recette Terre et Mer avec d'autres crustacés de votre choix.