



## HUÎTRES AU MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE

---

### Ingrédients pour 4 pers

- 24 grosses huîtres plates ou creuses, Belon
- 15 cl de muscat de Beaumes-de-Venise
- 100 g de crème fraîche épaisse
- 25 g de beurre
- 1 échalote
- 1 cuillère à soupe de ciboulette finement ciselée
- 3 pincées de poivre mignonnette, Poivre

### Préparation :

Ouvrez les huîtres et retirez la coquille plate. Mettez-les dans une passoire et laissez-les s'égoutter 15 min.

Au bout de ce temps, décoquillez-les en réservant encore le jus qu'elles rendent.

Versez toute l'eau obtenue, en la filtrant, dans une sauteuse anti-adhésive de 24 cm.

Pelez l'échalote et hachez-la menu. Ajoutez dans la sauteuse avec le poivre mignonnette et portez à ébullition.

Ajoutez le muscat et dès la reprise de l'ébullition, glissez les huîtres dans la sauteuse. Laissez frémir 10 s puis retournez-les et laissez frémir encore 10 s.

Retirez alors avec une écumoire et répartissez-les dans 4 assiettes chaudes.

Filtrez la sauce au-dessus des assiettes, parsemez de ciboulette, poivrez et servez aussitôt.

Dégustez avec du pain grillé et du beurre demi-sel.

**OYSTERS IN MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE**

### **Ingredients for 4 servings**

*24 large oysters, plates or hollow, belon*

*15 cl of Muscat de Beaumes-de-Venise*

*100 g of cream*

*25 g of butter*

*1 shallot*

*1 tablespoon of finely chopped chives*

*3 pinches of pepper mignonnette, Pepper*

### **Preparation:**

*Open the oysters and remove the flat shell. Put them in a colander and leave to drain 15 minutes.*

*After this time, remove the shells and keep the juice they made.*

*Pour the water obtained, filtering it in a non-stick frying pan.*

*Peel shallots and chop small. Add in the pan with the pepper mignonnette and bring to a boil.*

*Add the Muscat and when it boils again, place the oysters in the pan. Let simmer for 10 seconds then flip and let simmer for another 10 s.*

*Remove with a slotted spoon and divide them into 4 warm plates.*

*Strain the sauce over plates, sprinkle with chives and pepper and serve immediately.*

*Enjoy with grilled bread and salted butter.*