

## Huîtres chaudes au champagne

Si vous êtes à la recherche d'un plat qui soit à la fois raffiné et facile à réaliser, les huîtres chaudes au champagne sont un excellent choix ! Idéales pour les amateurs de fruits de mer, suivez la recette que nous vous proposons ci-dessous. Nous vous garantissons la réussite d'un plat digne d'un cuisinier professionnel.



### Huîtres de haute qualité : les huîtres de Cancale

Depuis quatre générations, notre entreprise cultive uniquement les huîtres de Cancale. Nous valorisons la méthode traditionnelle, le « captage d'huîtres naturelles », ce qui nous permet de nous démarquer à travers une qualité et un savoir-faire qui nous sont propres. Nos huîtres sont élevées en mer dans nos parcs à huîtres pour une durée de quatre ans avant la récolte et la commercialisation. Pendant cette période, nos ostréiculteurs s'attellent à un travail long et engageant qui va donc définir la qualité de nos huîtres.

Prisées pour leur chair juteuse et pulpeuse, ainsi que pour leur richesse en nutriments, tels que le zinc, le fer et la vitamine B12, nos huîtres de Cancale vous feront découvrir une expérience culinaire des plus agréables !

### Recette d'huîtres chaudes au champagne

Pour quatre personnes, il vous faut les ingrédients suivants :

- 24 huîtres de CAHUE ([www.huitres-cancale.fr](http://www.huitres-cancale.fr))
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 80 g de beurre
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 200 ml de champagne
- chapelure
- persil haché
- sel
- poivre

#### Préparation

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Nettoyez les huîtres à l'eau pour éliminer toutes les impuretés des coquilles.
3. Ensuite, ouvrez les huîtres à l'aide d'un couteau bien aiguisé... Récupérez leur eau et réservez-la dans un saladier.
4. Gardez une coquille pour chaque huître.
5. Épluchez et hachez finement les échalotes et les gousses d'ail.
6. Dans une poêle, faites fondre le beurre à feu doux.
7. Ajoutez l'échalote et l'ail... Faites revenir jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
8. Ajoutez l'eau des huîtres et le champagne... Laissez mijoter quelques minutes.
9. Ajoutez la crème fraîche... Salez, poivrez et mélangez bien.
10. Quand la sauce devient épaisse, éteignez le four.
11. Remettez chaque huître sur une coquille.
12. Sur chaque huître ajoutez une cuillère à soupe de sauce.
13. Garnissez avec du persil haché... Saupoudrez de chapelure pour une touche croquante.
14. Déposez les huîtres sur un plat à four.
15. Enfournez et faites cuire pendant 10 minutes jusqu'à ce que la sauce commence à bouillonner.
16. Retirez du four.
17. Servez chaudes !

Bon appétit !

Et s'il vous reste des huîtres chaudes au champagne que vous ne comptez pas consommer dans l'immédiat, l'emballage alimentaire sous vide est une technique de conservation à prendre en considération. Cela va préserver vos huîtres et va ainsi empêcher que votre produit s'altère tout en sauvegardant ses qualités gustatives et nutritionnelles. Comment faire ? Très simple : laissez vos huîtres refroidir, emballez-les dans un sac sous vide. Placez-les ensuite dans le réfrigérateur afin de les conserver jusqu'à la prochaine dégustation !