

HUÎTRES POCHÉES

Spéciale de Claire IGP,
chantilly au Chablis
& caviar d'Aquitaine



CHABLIS
www.chablis.fr





POUR 4 PERSONNES :

- 12 Huîtres Spéciale de Claire IGP n°2
- 10cl de crème fleurette
- 1 bouteille de Chablis
- 10g caviar d'Aquitaine
 - 20g de Beurre Charentes Poitou AOP
 - 1 combava

“

- Ouvrir les huîtres et ôter la chair des coquilles.

- Mélanger la crème et 5cl de Chablis. Préparer la chantilly à l'aide d'un fouet ou d'un siphon. Réserver au frais.

- Dans une poêle chaude, avec une belle noisette de beurre et 5cl de Chablis, faire pocher les huîtres le temps qu'elles se raffermissent (*30 sec environ*).

- Replacer chaque huître dans leur coquille et ajouter un peu de chantilly, une petite cuillère de caviar et des zestes de combava.

Déguster ! ”

