

**Huîtres chaudes
« Vendée Atlantique »
sauce crémeuse
au muscadet et salicornes**

Pour 4 personnes

32 huîtres n°3
2 échalottes
30 cl de muscadet
150 gr de beurre demi-sel
125 gr de crème épaisse
Sel, poivre

Sauce :

- Emincez les échalottes finement,
- Ajoutez le muscadet,
- Laissez réduire au 2/3,
- Ajoutez la crème,
- Fouettez énergiquement,
- Incorporez petit à petit le beurre et laissez sur feux doux.

Les huîtres :

- Ouvrez les huîtres dans un four chaud,
- Jetez l'eau,
- Nappez de sauce,
- Ajoutez quelques salicornes.



Bon appétit !