

CREMA ALLE OSTRICHE

Ingredienti per 4 persone:

- 50 cl di salsa di burro bianco
- 2 piccoli scalogni
- 10 g di burro
- 10 cl di fumet di pesce
- 12 ostriche fresche
- 25 cl di vino champagne
- 4 cucchiaini di panna montata
- sale
- pepe

Preparate la salsa di burro bianco seguendo le indicazioni della ricetta corrispondente.

Tritate finemente gli scalogni e fateli rosolare in una pirofila con il burro.

Versate il fumet di pesce e portate ad ebollizione.

Aprite le ostriche, raccogliete il liquido che fuoriesce, unitelo al brodo e fate ridurre.

Passate la preparazione al setaccio raccogliendola in una casseruola, mescolatevi la salsa di burro bianco e lo Champagne e fate scaldare senza portare ad ebollizione.

Incorporate la panna montata e, se necessario, aggiustate di sale e pepe.

Distribuite le ostriche in quattro piatti fondi individuali e versatevi sopra la crema preparata.