

HUITRES GRATINÉES AU COMTÉ ET VIN JAUNE

RESTAURANT LE BOIS GOURMAND - 443, ROUTE DE PONTARLIER - 39300 CHAMPAGNOLE - Tél : 03 84 52 66 66 - Fax : 03 84 52 66 67

CHEF : ELIE SCAFER - <http://www.bois-dormant.com>

ENTRÉE ■ POUR 8 PERSONNES ■ 30 MN DE PRÉPARATION ■ 30 MN CUISSON



48 Huîtres n° 2 ■ 50 cl de crème fleurette ■ 10 cl de Vin Jaune
■ 300 gr de Comté râpé ■ 100 gr de morilles cuites ■ Sel Poivre

Ouvrir les huîtres en jetant la première eau ■ Émincer finement les morilles ■ Batta vivement la crème jusqu'à obtention d'une crème lisse et épaisse, poivrer et incorporer le Vin Jaune et les morilles
■ Préchauffer le four sur position grill ■ Etaler les huîtres sur plaque, puis mettre une bonne cuillère de crème sur chacune, parsemer de comté râpé ■ Enfourner et faire bien gratiner les huîtres
■ Tapisser le fond des assiettes d'algues ou de gros sel, disposer les huîtres et servir.

Vin conseillé :

Côtes du Jura Chardonnay vieilli en fût.

Autres suggestions :

Côtes du Jura Blanc Cuvée Prestige

Côtes du Jura Savagnin

Côtes du Jura Vin Jaune



Les notes beurrées, minérales et toastées d'un Chardonnay vieilli en fût de chêne se marient à merveille avec les huîtres et la crème.

Les arômes d'épices douces et de noisettes d'un assemblage Chardonnay-Savagnin Cuvée Prestige, ou plus marqués de pomme verte et de noix fraîche d'un Savagnin ou d'un Vin Jaune s'associeront avec le Comté gratiné et les morilles.