**Huîtres aux chicons en sauce champagne**

**huîtres**
**chicons**
**champagne**
**échalote**
**beurre**

**crème fraîche**
**citron**
**poivre**
**Gruyère**
**algues marines**
**mâche**

Retirez les huîtres de leur coquille et tamisez le liquide. Coupez des chicons très fins et conservez-les dans de l'eau avec du citron.

Dans une casserole, porter le champagne à ébullition avec le jus d'huître, le citron et le poivre du moulin. Réduisez la chaleur et faites pocher les huîtres. Gardez les huîtres tièdes à température.

Faites cuire à l'étouffée les lamelles de chicons avec un peu d'échalote hachée.

Réduisez le liquide de cuisson des huîtres avec de la crème et liez à l'épaisseur de la sauce désirée.

**Construction** : le fond d'une coquille d'huître, une cuillère de chicons, une huître, une cuillère de sauce. Saupoudrez de gruyère râpé et mettez-les sous le gril chaud jusqu'à ce que le dessus se colore. Dans une assiette successivement : des algues ou, comme ici, de la mâche et une huître gratinée.