



Sauces aux huîtres



Une découverte !

Ingrédients :

6 huîtres (Demander à votre poissonnier de vous les ouvrir si vous éprouvez des difficultés)

1 c à soupe de vinaigre de framboise

Coriandre moulue

1 jus de citron vert

1 échalote hachée

Poivre du moulin (recommandé!)

Estragon frais haché fin

Préparation :

Mixer le jus de citron avec le vinaigre , l'échalote ,le poivre , la coriandre .

Réservez.

Ouvrir les huîtres.

Saupoudrer votre sauce de l'estragon.

Tièdir les huîtres et versez le mélange dessus.

Servir aussitôt!

Info – conseils :

Servir avec huîtres.