

HÛÎRES FINE DE CLAIRE VERTE

Salsa exotique aux agrumes



“



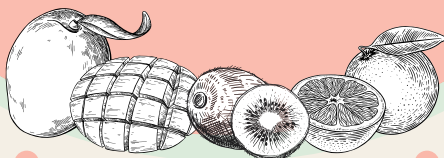
POUR 4 PERSONNES :

- 12 Huîtres Fine de Claire Verte Label Rouge n°2
- 1 mangue • 1 grenade
- 1 citron vert • 1 kiwi jaune
- 1 kiwi vert • 1 orange
- 3 c.à.s d'huile d'olive
- 1 c.à.s de vinaigre de cidre
 - Quelques gouttes de Tabasco
- 1 botte de coriandre

- Peler et découper la mangue, les kiwis jaune et vert en brunoise.
- Réaliser des suprêmes avec l'orange et le citron vert.
- Récupérer les graines de la grenade. Mélanger le tout avec 3 cuillères à café d'huile d'olive, 1 cuillère à café de vinaigre de cidre, quelques gouttes de Tabasco.
- Ouvrir les huîtres et ôter la première eau. Placer sur chaque huître le mélange de fruits et disposer quelques feuilles de coriandre.

Déguster !

”



HUITRES
Marennes
Oléron