

TACOS D'HUÎTRES

Sauce piquante
au citron vert





- Préparer la sauce en mélangeant le jus de citron vert, l'huile d'olive et le piment d'espelette dans un bol. Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
- Ouvrir les huîtres.
- Faire à l'aide d'un emporte-pièce des ronds dans la tortilla d'un diamètre de 8 cm.
- Faire chauffer les petits tacos dans une poêle chaude huilée pendant quelques secondes de chaque côté et les plier aussitôt pour donner leur forme de tacos.
- Dans chaque tacos, répartir salade, avocat et tomate en brunoise.
- Ajouter une huître et garnir de tranches de radis et des feuilles de coriandre fraîche.
- Arroser chaque taco d'une cuillère à soupe de sauce et y ajouter des zestes de citron vert.

Déguster ! ”



POUR 12 TACOS :

- 12 Spéciale Claire IGP n°3
- 12 petites tortillas
- 1 avocat mûr
- 1 tomate
- 1 salade
- Quelques tranches de radis
- Quelques feuilles de coriandre
- 1 citron vert

POUR LA SAUCE PIQUANTE :

- Huile d'olive
- Piment d'espelette
- Jus d'un demi citron vert

