

RECETTE

ÉTÉ

HUÎTRES

Charente Maritime


HCM



Huitres

POMME,
GINGEMBRE, CIBOULETTE.

Recette en partenariat avec

 @nutricookinfos

Ingrédients

poivre

huile d'olive

12 huîtres

5-6 brins de ciboulette

1 citron vert

1 pomme granny

1 échalote

Recette

HUÎTRES
Charente Maritime
HCM

Éplucher et émincer une échalote.

Ciseler quelques tiges de ciboulette.

Peler et émincer du gingembre et une pomme verte.

Mélanger le tout.

Dans un autre récipient,

verser deux cuillère à soupe d'huile d'olive.

Presser un demi citron vert.

Ajouter le mélange d'ingrédients précédemment émincé dans cette nouvelle préparation et assaisonner.

Prendre les Huîtres HCM, les ouvrir, puis les couper grossièrement. Garder les coquilles !

Mélanger avec le reste de la préparation, puis prendre les coquilles d'Huîtres comme contenant.

C'est prêt, il n'y a plus qu'à déguster !