



Collations

Shot d'huître au concombre et au jalapeño

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 huîtres
2 cuillères à soupe de concombres (épluché et en petits dés)
450 grammes de concombres (épluché)
45 millilitres de jus de citron vert
50 grammes de sucre
120 millilitres de gin
60 millilitres d'eau
1 piments jalapeño
mélisse (fraîche)

Méthode de préparation

Dissolvez le sucre dans l'eau en remuant.

Passez le concombre dans un presse-agrumes ou mixez dans un blender et filtrez le tout. Vous avez besoin de 180 ml de jus de concombre.

Faites maintenant la même chose avec le jalapeño. Ici vous avez besoin de 30 ml de jus.

Versez les jus de concombre, de jalapeño et de citron vert dans l'eau sucrée et le gin puis mélangez le tout prudemment.

Répartissez les petits dés de concombre dans les verres et noyez avec le cocktail.

Déposez une huître sur chaque verre et décorez d'un brin de mélisse. Versez le contenu de votre verre en 1 fois dans votre bouche, suivi par l'huître.

Ustensiles de cuisine

Blender

