



Collations

Huîtres épicées

Pour 4 personnes.

Ingrédients

12 huîtres
1 poignée de vinaigre de vin blanc
1 bosje dille (finement coupé)
2 citrons (en quartiers)
1 piment
poivre noir

Méthode de préparation

Ouvrez les huîtres et disposez-les sur un joli plat (utilisez de la salicorne ou des algues comme fond pour que les huîtres restent stables).

Parachevez chaque huître avec un peu de piment, d'aneth, de vinaigre de sherry et de poivre noir. Garnissez avec les quartiers de citron.

