



Collations

Huîtres grillées piquantes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

8 huîtres de Zélande
50 grammes de beurre à l'ail
1 piment (haché finement)
1 citron (le jus et l'épluchure râpée)
1 cuillère à soupe de persil (haché finement)
sel de mer
poivre noir

Méthode de préparation

Mélangez au beurre à l'ail le piment, le jus et l'épluchure râpée du citron et le persil.

Préchauffez le gril. Ouvrez les huîtres avec un couteau à huîtres. Retirez la coquille plate et séparez l'huître de la coquille inférieure. Enlevez les éventuels fragments. Déposez les huîtres ouvertes sur une petite couche de sel sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Répartissez le mélange de beurre sur les huîtres et moulez un peu de poivre noir par-dessus. Grillez les huîtres 3 minutes jusqu'à ce que le beurre soit bien chaud. Saupoudrez un peu de sel de mer sur un plat et déposez-y les coquilles. Servez immédiatement.

Conseil: Mélangez encore un peu de chapelure au beurre pour plus de crunch.

