

HUÎTRES GRILLÉES

Beurre noisette
à la coriandre





- Ouvrir les huîtres et les décoquiller.
- Garder les deux coquilles et le jus filtré.
- Sur une grille du four, d'une cheminée ou d'un barbecue, placer les huîtres et les faire griller très rapidement.
- Dans une casserole, faire fondre le beurre et faire revenir l'ail jusqu'à obtention d'une couleur noisette en remuant régulièrement. Attention à ne pas faire brûler le beurre.
- Ajouter en fin de cuisson du beurre, la coriandre ciselée et remplir la coquille creuse de la sauce.
- Placer l'huître grillée sur la partie supérieure de l'autre coquille. Ajouter un peu de jus d'huître sur la sauce et un peu de citron.
- Servir en replaçant l'huître dans sa coquille creuse.

Déguster !



POUR 4 PERSONNES :

- 12 Spéciale de Claire IGP n°2
- 2 cuillères à soupe de beurre doux
- 2 cuillères à soupe de coriandre finement hachée
- 1 gousse d'ail émincée
- Le zeste râpé d'un citron jaune



HUÎTRES
*Marennes
Oléron*