

Huîtres No 2

Marennnes d'Oléron



La bourriche No 2



Le service

Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 15 min – Cuisson : 0 min



24 huîtres



Citron liquide



Vinaigrette

Préparation

1. Laisser les huîtres à température ambiante au moins ½ H.
2. Ouvrir les huîtres avec un couteau à huîtres.
3. Nettoyer les coquilles sur les bords et les ranger dans chaque assiette.
4. Préparer, suivant votre goût :
 5. – Soit une sauce au citron liquide.
 6. – Soit une sauce vinaigrette.
7. Accompagner de toasts légèrement grillés.

Nota : Classement Européen des huîtres

- N° 0 : plus de 150 g.
- N° 1 : de 111 à 150 g.
- N° 2 : de 86 à 110 g.
- N° 3 : de 66 à 85 g.
- N° 4 : de 46 à 65 g.
- N° 5 : de 30 à 45 g.

* * * 25 décembre 2023 * * *