

Champagne Etienne Lefèvre

Huîtres au naturel

Pour 4 personnes

Niveau de difficulté : facile

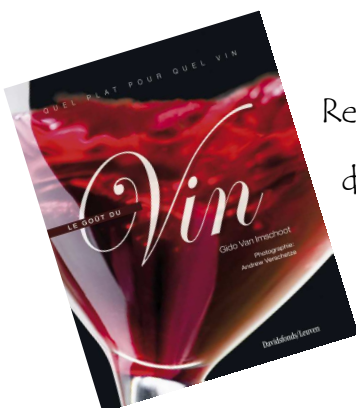
Préparation : 20 minutes

- Il faut : - 24 huîtres plates
- Un demi citron
- Poivre noir du moulin
- 1 échalote
- Vinaigre de cidre
- Huile d'olive extra fine
- Poivre et sel
- Pain de seigle



PREPARATION :

- Ouvrez les **huîtres** avec un couteau à huîtres, juste avant de les servir. Certains aiment les huîtres au naturel, d'autres avec du **poivre noir du moulin**. On peut aussi asperger l'huître d'un peu de **jus de citron**. Les huîtres sont délicieuses avec une tranche de **pain de seigle**.
- **Vinaigrette à l'échalote**. Hachez l'**échalote** menu et mélangez les petits morceaux avec une cuillère à soupe de **vinaigre de cidre** et deux cuillères à café d'**huile d'olive extra fine**.
- Assaisonnez de **poivre** et d'un peu de **sel**.



Recette tirée de « Le goût du Vin »

de Gido Van Imschoot

gido.vanimschoot@skynet.be

