

Huîtres au naturel

Pour 2 Personnes

Temps de préparation : 20 min

Ingrédients :

1 à 2 douzaines d'huîtres

1 Citron

Vinaigre de vin

1 ou 2 échalotes.

Préparation :

Les huîtres ne s'ouvrent qu'au moment de les servir.

Les huître s'ouvrent une par une, avec un linge ou torchon, en les plaçant dans le creux de la main face bombée dessous.

Le couteau à huîtres est fortement recommandé. Glissez entre les deux coquilles la pointe du couteau, coupez le ligament. Et enlevez la coquille de dessus.

Ne jetez pas l'eau de mer contenue dans l'huître, son goût est très apprécié. Laissez-la dans sa coquille. Disposez les huîtres dans un plat ou directement dans les assiettes que vous servirez.

Vous pouvez aussi mettre un lit de gros sel pour que les huîtres ne basculent pas et ne perdent de leur eau de mer.

Epluchez les échalotes et hachez les fin. Versez le vinaigre et les échalotes dans un bol ou ramequin.

Vous pouvez les accompagner de citron, ou de vinaigre à l'échalote ainsi que de pain de seigle et de beurre frais.

Vous pouvez les accompagner d'un vin blanc (Val de Loire ou Alsace)