



Ingrédients (pour 4 personnes) :

- Quatre douzaines d'huîtres
- 250 g de framboises
- Vinaigre de framboise

- Huile d'olive
- 2 échalotes
- Persil plat
- Gros sel (Présentation)
- Sel, poivre

Préparation 15 minutes Coqui'Découverte

1. Préparation des huîtres :

- Ouvrez les huîtres en détachant le muscle.
- Couvrez le fond d'un plat avec du gros sel.
- Disposez les huîtres sur le gros sel, dans le plat.

2. Vinaigrette :

- Emincez les deux échalotes.
- Coupez le persil plat.
- Incorporez 8 cuillères à soupe de vinaigre de framboise.
- Incorporez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- Mélangez.
- Ecrasez 5 à 6 framboises avec le plat du couteau et incorporez.
- Mélangez.

3. Assemblage :

- Versez la vinaigrette dans les huîtres en adaptant au goût de chacun.
- Disposez une framboise.
- Présentez les huîtres sur le gros sel, dans le plat.

1, 2, 3, Coqui'cookez !

