

VIDÉO  
RECETTE

### Ingrédients (pour 24 bouchées) :

- 24 Huîtres N°3 ou N°2
- 100g de farine
- 50g de maïzena
- 1 jaune d'œuf
- 1 cac de sel
- ½ sachet de levure
- 15 cl d'eau
- Chapelure Panko

### Préparation



15 minutes



Coqui'Découverte



### Cuisson



25 minutes

#### 1. Préparer la pâte à tempura

- Mélangez la farine, la maïzena, le sel, la levure, le jaune d'œuf et l'eau. jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- Laissez reposer une heure au réfrigérateur.

#### 2. Pochage des huîtres

- Ouvrez les huîtres, puis séchez-les sur un torchon.
- Enrobez-les de pâte à tempura.
- Panez les huîtres avec la chapelure Panko.
- Frire jusqu'à ce que les huîtres remontent à la surface et soient dorées (environ 1min).

A déguster avec de la sauce soja ou une mayonnaise !

1,2,3, Coqui'cookez !

