



Huîtres et sauce relevée aux agrumes



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 citrons
2 citron vert
3 gouttes de tabasco
24 huîtres
3 brins de menthe fraîche
poivre noir du moulin

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez le jus de 1 citron avec le jus de 1 citron vert et le Tabasco.
- 2.** Dressez les huîtres sur un joli plat couvert de glace.
- 3.** Arrosez de vinaigrette.
- 4.** Garnissez de menthe, de poivre noir et de quartiers de citron et de citron vert.