

Vivre d'amour & d'iode fraîche



Quel délicieux bonheur que de se régaler
de **plaisir iodé pour la Saint-Valentin !**
Les huîtres n'attendent plus que vous,
chez votre producteur, au marché, dans votre
poissonnerie, au supermarché ou au restaurant.

VARIEZ LES PLAISIRS,

REDÉCOUVREZ LES COQUILLAGES

lescoquillagesautrement.fr

COMITÉ
NATIONAL
DE LA
CONCHYLICULTURE


RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE
*Liberté
Égalité
Fraternité*


FranceAgriMer
ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

L'idée recette qui va faire chavirer les cœurs !

**Huîtres au gingembre,
poireau et soja**



INGRÉDIENTS

- 4 huîtres
- 1 morceau de gingembre de 3 cm
- 1 blanc de poireau de 3 cm de long
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 1 verre d'huile de tournesol



PRÉPARATION

1. Ouvrez les huîtres en sectionnant le muscle et jetez la première eau.
2. Découpez le gingembre et le poireau en julienne très fine et recouvrez les huîtres.
3. Faites chauffer l'huile de tournesol jusqu'à ce qu'elle fume et versez-en sur chaque huître.
4. Ajoutez un trait de sauce soja et dégustez aussitôt.
5. Et voilà !

Credits photos : ©Caroline Faccioli, ©Menu Frein.

COMITÉ
NATIONAL
DE LA
CONCHYLICULTURE

DÉCOUVREZ D'AUTRES INSPIRATIONS SUR

lescoquillagesautrement.fr