

Huîtres au beurre d'orange

PRÉPARATION : 15 MINUTES • CUISSON : 3 MINUTES • POUR 4 PERSONNES



INGRÉDIENTS

- 1 orange
- 100 g de beurre* clarifié
- 1 gousse d'ail pelée
- 1 petite échalote pelée
- 2 c à s de persil haché
- 1 c à s de paillettes d'algues
- 24 huîtres n°2
- poivre noir
- 1 kg de gros sel

*peut contenir des allergènes

PRÉPARATION

1. Laver l'orange, prélever le zeste, puis la presser.
2. Mixer le beurre clarifié avec le poivre, le jus et le zeste d'orange, l'ail, l'échalote hachée et le persil haché.
3. Ouvrir les huîtres, vider leur eau et les caler sur le gros sel sur la plaque du four.
4. Répartir le beurre d'orange sur les huîtres.
5. Poser la plaque à 10 cm du grill et laisser cuire 3 minutes.
6. Servir les huîtres chaudes avec des mouillettes de pain de seigle !

FENOUIL SARGÉ-LES-LE-MANS
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
Accueil : 02 43 81 87 71

FENOUIL RUAUDIN
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Parc des Hunaudières
Accueil : 02 43 78 93 82

FENOUIL UNIVERSITÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Leprinse-Ringuet
Accueil : 02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
Accueil : 02 85 29 15 80