

# 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 Leprince-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