

# Les huîtres au Barbecue un vent de chaleur

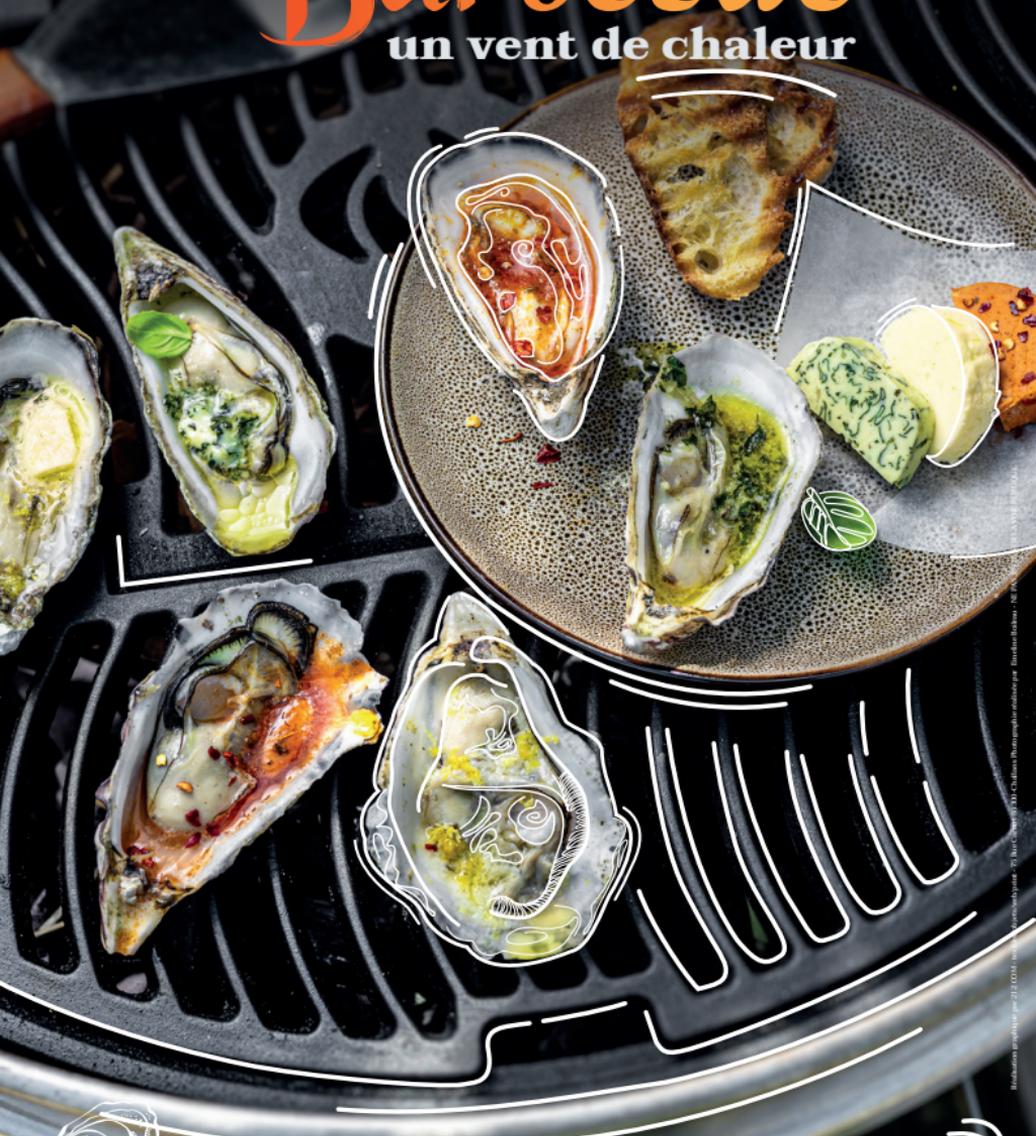


Illustration par Agence pour le Développement Rural - 2014 - 2015 - 2016 - 2017 - 2018 - 2019 - 2020 - 2021 - 2022 - 2023 - 2024 - 2025 - 2026 - 2027 - 2028 - 2029 - 2030 - 2031 - 2032 - 2033 - 2034 - 2035 - 2036 - 2037 - 2038 - 2039 - 2040 - 2041 - 2042 - 2043 - 2044 - 2045 - 2046 - 2047 - 2048 - 2049 - 2050 - 2051 - 2052 - 2053 - 2054 - 2055 - 2056 - 2057 - 2058 - 2059 - 2060 - 2061 - 2062 - 2063 - 2064 - 2065 - 2066 - 2067 - 2068 - 2069 - 2070 - 2071 - 2072 - 2073 - 2074 - 2075 - 2076 - 2077 - 2078 - 2079 - 2080 - 2081 - 2082 - 2083 - 2084 - 2085 - 2086 - 2087 - 2088 - 2089 - 2090 - 2091 - 2092 - 2093 - 2094 - 2095 - 2096 - 2097 - 2098 - 2099 - 2100

Actions soutenues par :



comité régional de la  
CONCHYLICULTURE  
des Pays de la Loire

# Recette

HŪÎTRES AU BARBECUE  
AUX 3 BEURRES AROMATISÉS

## BARBECUE

2H

Préparation

5  
MIN

Cuisson

Pour

4

Personnes



## Ingrédients



2 douzaines d'huîtres  
de préférence de calibre 1 ou 2



500g de beurre



1 cuillère à soupe  
de concentré de tomate



2 cuillères à café  
de piment moulu



1 bouquet  
de basilic frais



2 belles gousses d'ail



1 citron bio



Fleur de sel

## Préparation



1

Préparer à l'avance les 3 beurres aromatisés. Pour cela, diviser le beurre en 3 parts égales et laisser à température ambiante plusieurs heures afin qu'il devienne mou.

Mélanger au fouet chaque part de beurre avec les ingrédients suivants :

- beurre aromatisé au piment : concentré de tomate + piment moulu
- beurre aromatisé au basilic : bouquet de basilic finement ciselé + ail pressé
- beurre aromatisé au citron : jus et zestes du citron + 2 pincées de fleur de sel

3

Envelopper chacun des beurres aromatisés dans du film alimentaire comme un saucisson et les placer au réfrigérateur jusqu'à ce qu'ils durcissent à nouveau.

4

Ouvrir les huîtres et jeter la 1<sup>ère</sup> eau. Ajouter sur chaque huître une noix de beurre aromatisé.

5

Allumer le barbecue et lorsqu'il est chaud, déposer les huîtres sur la grille. Laisser cuire 3 à 4 minutes jusqu'à ce que le beurre soit fondu et frémissé. Servir chaud.