

# Les huîtres en beignet *Le plaisir de frire!*



Réalisation graphique par 2A12.COM - a.rex@veloassociés.com - 26 Rue Alfred Kastner, 85300 Challans - Photographie réalisées par Etienne Bédouin - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE



**HUITRES ET MOULES**  
DES PAYS DE LA LOIRE

Actions soutenues par :



# Recette

## BEIGNETS D'HŪÎTRES & MAYONNAISE CITRONNÉE

Temps de  
Préparation  
**20**  
MIN

Pour  
**4**  
Personnes



### Ingédients



#### POUR LA MAYONNAISE CITRONNÉE :



Jus d'un  
demi citron



1 cuillère à soupe  
de moutarde



150mL  
d'huile neutre



80g  
de farine



20g de fécule  
de maïs



120mL d'eau  
gazeuse glacée



1 œuf



Zestes fins  
de citron



Sel, poivre



1 jaune d'œuf



1/2 cuillère  
à café de sel



1 pincée de  
levure chimique



24 huîtres  
(calibre 1)

## Préparation



1

Préparer la mayonnaise. Dans un récipient haut et étroit, casser 1 œuf entier, ajouter la moutarde, l'huile neutre, le jus de citron, quelques zestes de citron finement râpés, sel et poivre. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant en partant du fond du récipient et jusqu'à émulsion complète. Réserver au frais.

2

Préparer la pâte à beignet. Mélanger la farine, la fécule de maïs, la levure et le sel. Ajouter 1 jaune d'œuf puis incorporer progressivement l'eau gazeuse glacée. Mélanger sans trop travailler la pâte. Réserver au frais jusqu'à utilisation.

3

Ouvrir et décoquiller les huîtres. Les rincer si besoin pour retirer les impuretés et les sécher soigneusement sur du papier absorbant.

4

Chauffer un bain d'huile à 170/180°C. Tremper chaque huître dans la pâte à beignet pour bien l'enrober et la frire 1 à 2 minutes puis égoutter. Servir immédiatement pour conserver le croustillant des beignets et avec un peu de sauce mayonnaise citronnée.