

Les huîtres aux fraises *ça porte ses fruits!*



Realisation graphique par Z&L.COM - textiles/objets/web/print - 26 Pl. Alfred Kastler, 85300 Challans. Photographie réalisée par Emeline Bédier - SÉBAS TESSIER SUR LA VOIE PUBLIQUE



HUITRES ET MOULES
DES PAYS DE LA LOIRE

Actions soutenues par :



Recette

HÛÎTRES & VINAIGRETTE AUX FRAISES

20
MIN
Préparation

Pour
4
Personnes



Ingédients



24 huîtres
(calibre 3)



200g
de fraises



1 petite
échalote



1 petite
pincée de sel



3 feuilles de
basilic pourpre



Poivre de Timut
fraîchement moulu



2 à 3 cuillères à
soupe de vinaigre
balsamique blanc

Préparation



1

Réduire 150g de fraises en purée à l'aide d'un mixeur plongeant et filtrer au tamis fin pour retirer les graines et obtenir une texture lisse.

3

Mélanger la purée de fraise, les dés de fraises, l'échalote et le basilic dans un bol. Ajouter 2 à 3 cuillères à soupe de vinaigre de balsamique blanc à doser selon la sucrosité des fraises. Assaisonner d'une petite pincée de sel et de poivre Timut fraîchement moulu. Mélanger délicatement et laisser reposer 10 minutes au frais pour développer les arômes.

2

Tailler le reste des fraises en petits dés. Ciseler l'échalote et les feuilles de basilic pourpre très finement.

4

Ouvrir les huîtres et jeter la 1ère eau. Verser une petite cuillère de vinaigrette aux fraises sur chaque huître et déguster immédiatement.