

COMITÉ
NATIONAL
DE LA
CONCHYLICULTURE

**Faire
la différence
sans trop
en faire ?**

coquillages.com

**Avec les huîtres,
impossible
n'est pas iodé.**

Demandez conseil à un poissonnier, à un restaurateur
ou à votre producteur et lancez-vous.



L'idée recette avec un zeste d'amour.

Huîtres aux agrumes



INGRÉDIENTS

- 24 huîtres
- 150 ml de vin blanc
- 3 cuillères à soupe de jus d'orange sans pulpe
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- ½ cuillère à soupe de sucre
- 6 capres
- 2 kumquats coupés en tranches fines
- ½ cuillère à café de graines de fenouil

PRÉPARATION

Idéalement, préparez la sauce la veille

1. Versez tous les ingrédients dans une casserole et portez à ébullition.
2. Réservez à température ambiante.
3. Ouvrez les huîtres et jetez la première eau.
4. Arrosez-les de sauce et dégustez aussitôt.

COMITÉ
NATIONAL
DE LA
CONCHYLICULTURE

Pour découvrir d'autres recettes
et bien plus encore, rendez-vous
sur notre page Instagram
[coquillages.official](https://www.coquillages.official)