

Huîtres à la vinaigrette de framboise



Préparation : 20 min - 4 personnes

24 huitres creuses n° 2 - 1 échalote - 1 brun d'aneth - 6 framboises - 3 cuillères à soupe de vinaigre de framboise - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive - poivre

Ouvrez les huîtres, recueillez et filtrez leur eau. Réservez-les au frais dans leurs coquilles creuses. Pelez et hachez très finement l'échalote, ciselez l'aneth.

Mélangez le vinaigre avec l'eau des huitres et l'huile d'olive. Ajoutez l'échalote, l'aneth et du poivre. Répartissez cette préparation sur les huîtres. Décorez avec les framboises coupées en petits morceaux et des pluches d'aneth. Dégustez aussitôt.

Variante :

Vous pouvez réaliser une variante normande, en remplaçant les framboises par de minuscules dés de pomme acide (type granny) et le vinaigre de framboise par du vinaigre de cidre.