

HUÎTRES GRILLÉES, PAMPLEMOUSSE ET POINTE DE CAYENNE

CETTE RECETTE VOUS EST OFFERTE PAR BAUDOUIN MILLET POUR SUBLIMER VOTRE
CHABLIS GRAND CRU LES PREUSES.

INGRÉDIENTS

1 DEMI PAMPLEMOUSSE
8 HUÎTRES
1 CUILLÈRE À SOUPE D'HUILE VÉGÉTALE
½ OIGNON ROUGE FINEMENT ÉMINCÉ
2 GOUSSES D'AIL ÉMINCÉES
¼ DE POIVRON ROUGE FINEMENT ÉMINCÉ
1 CUILLÈRE À SOUPE DE MIEL
¼ CUILLÈRE À CAFÉ DE BASILIC
¼ CUILLÈRE À CAFÉ DE SEL
1/8 CUILLÈRE À CAFÉ DE PIMENT
DE CAYENNE MOULU
2 CUILLÈRES À CAFÉ DE PERSIL FRAIS HACHÉ



PRÉPARATION

POUR RÉALISER LE CONDIMENT, FAITES CHAUFFER L'HUILE DANS UNE POÊLE À FEU MOYEN. PUIS FAITES REVENIR L'OIGNON ET L'AIL 3 MINUTES, POUR QU'ILS SOIENT JUSTE TENDRES. AJOUTEZ LES QUARTIERS DE PAMPLEMOUSSE ET LE POIVRON, CHAUFFEZ 20 SECONDES. RETIREZ DU FEU. INCORPOREZ LE MIEL, LE BASILIC, LE SEL ET LE PIMENT DE CAYENNE. RÉSERVEZ.

PLACEZ LES HUÎTRES SUR UNE PLAQUE À FOUR, CÔTÉ PLAT VERS LE HAUT PUIS DANS LE FOUR ASSEZ CHAUD, 3 À 5 MINUTES POUR QU'ELLES COMMENCENT À S'OUVRIRE. SORTEZ-LES, PUIS EN LES TENANTS CHACUNE AVEC UNE MANIQUE, DÉTACHEZ CHAQUE COQUILLE SUPÉRIEURE À L'AIDE D'UN COUTEAU POINTU.

DÉPOSEZ DANS CHAQUE HUÎTRE 1 PETITE CUILLERÉE DE CONDIMENT ET 1 SEGMENT DE PAMPLEMOUSSE. PASSEZ LES HUÎTRES SOUS LE GRILL 3 À 5 MINUTES OU JUSQU'À CE QU'ELLES SOIENT BIEN CHAUDES. PARSEMEZ DE PERSIL. SERVEZ IMMÉDIATEMENT.