



HUÎTRES SOJA MIEL, citron cacahuètes





POUR 4 PERSONNES :

PRÉPARATION : 10 MINUTES

- 12 huîtres spéciales n°2
- 2 cs de sauce teriyaki
 - 1 cs de miel
 - 1/2 citron
- 1 poignée de cacahuètes non salées

- 1 • Dans un bol, ajouter deux cuillères à soupe de sauce teriyaki, une cuillère à soupe de miel et le jus d'un demi citron. Mélanger le tout.
- 2 • Concasser des cacahuètes non salées.
- 3 • Ouvrir les huîtres et ôter la première eau.
- 4 • Garnir chaque huître d'un peu de mélange soja, miel citron et ajouter quelques cacahuètes concassées.

Déguster aussitôt !



50 ANS

HUÎTRES
*Marennes
Oléron*

