

# HUÎTRE À L'ESPAGNOLE





**1** • Ajouter dans une casserole, une cuillère à soupe d'huile d'olive ainsi que le chorizo et le poivron rouge préalablement coupés en brunoise. Les faire revenir quelques minutes.

**3** • Réserver au chaud.

**4** • Ouvrir les huîtres et les faire raidir quelque instants dans la même casserole.

**5** • Déposer les huîtres dans leur coquille et garnir de la préparation chorizo poivron.

**6** • Zester du citron vert sur chaque huître.

**Déguster bien chaud !**



**POUR  
4 PERSONNES :**

PRÉPARATION : 20 MINUTES

- **12 huîtres spéciales n°2**
- **1 cs d'huile d'olive**
- **8 tranches de chorizo**
- **1 poivron**
- **1 citron vert**

**50** ANS

HUÎTRES  
*Marennes  
Oléron*

