

HUÎTRES

Charente Maritime
— HCM —



Huîtres
GRANITÉ ÉPICÉ
POMME GRANNY, MENTHE

Recette en partenariat avec
@chouettecakahouete

Ingrédients

- poivre
- 1 pomme granny
- le jus d'un citron
- 24 huîtres
- piment d'espelette
- 2-3 brins de menthe
- 2 cc de sucre roux
- 1/2 cc de tabasco

HUÎTRES Charente Maritime HCM

Recette

Couper les pommes et enlever le cœur mais ne pas les éplucher.

Ajouter le jus d'un 1/2 jus de citron afin que cela ne s'oxyde pas.

Laver la menthe et ne garder que les feuilles.

Dans un mixeur,

Ajouter la pomme, la menthe, le sucre, le tabasco, l'autre 1/2 citron et mixer. Goûter et assaisonner à nouveau si besoin.

Mettre le mélange dans un récipient allant au froid et placer au congélateur. Gratter avec une fourchette le mélange toutes les 30-45 minutes pendant 2-3h pour obtenir ce côté granité.

Ouvrir les huîtres, vider la première eau.

Déposer le granité sur chaque huître, saupoudrer d'une pincée de piment d'Espelette, un tour de moulin à poivre.

Pour plus d'originalité, ajouter quelques fleurs de pensées.

S'il reste du granité, le servir en cocktail !