



INGREDIENTS

Une douzaine d'huîtres fraîches
Une pomme du Québec
Huile d'olive
Vinaigre de cidre
Une pomme grenade
Cerfeuil

PREPARATION

1 Ouvrir délicatement une douzaine d'huîtres fraîches. Décoller l'huître de sa coquille et en retirer l'eau. Placer celles-ci sur un lit de gros sel

Pomme & vinaigre de cidre

1 Presser le citron, ajouter 5 c.s. d'eau.

2 Couper la pomme en julienne

3 Tremper la julienne de pommes dans le mélange eau-citron pour éviter qu'elle ne brunisse. L'égoutter et la réserver

4 Trancher la julienne en brunoise et y ajouter le vinaigre de cidre et déposer sur l'huître

5 Ajouter deux(2) grains de pomme grenade et un peu de son jus

6 Garnir d'huile parfumée et de cerfeuil et de poivre moulu

Pour plus
d'idées recettes,
visitez notre site

EGPCanada.com

FRAÎCHEUR JUSQU'À VOTRE ASSIETTE