

Huîtres au citron vert



4 portions

 **30 minutes**

 **10 minutes**

Facile

INGRÉDIENTS

24 huîtres fraîches

5 ml (1 c. à thé) de jus de lime

125 ml (1/2 tasse) de beurre

non salé bien froid, coupé en dés

Le zeste râpé d'une lime

Poivre vert en grains, concassé

1 - Placer la grille dans le haut du four. Préchauffer le gril du four.

2 - Ouvrir les huîtres et détacher les mollusques de leur coquille. Réserver au froid avec leur jus. Nettoyer les coquilles et les placer sur une plaque de cuisson. Égoutter les huîtres. En placer une sur chaque coquille. Réserver.

3 - Passer le jus des huîtres au tamis et le verser dans une casserole avec le jus de lime. Porter à ébullition. Laisser réduire presque à sec. Retirer la casserole du feu et ajouter les dés de beurre, un à un, en fouettant.

4 - Rectifier l'assaisonnement.

5 - Verser 5 ml (1 cuillère à thé) de ce beurre assaisonné sur chaque huître. Parsemer de zeste de lime râpé et de poivre.

6 - Dorer les huîtres sous le gril pendant quelques minutes.

7 - Servir en amuse-gueule ou en entrée.