

Huîtres au pamplemousse rose



Pour 12 huîtres

 **30 minutes**

Facile

INGRÉDIENTS

1 pamplemousse rose

2 cuillères à soupe de vinaigre de riz

2 cuillères à thé de ciboulette fraîche ciselée

Le zeste râpé de 1 citron

1 cuillère à soupe de jus de citron

1 cuillère à thé de sucre

12 huîtres fraîches, nettoyées

Glace concassée ou gros sel de mer

1 - Couper le pamplemousse en suprêmes. Pour ce faire, peler le pamplemousse à vif. Couper les deux extrémités du fruit. Placer l'un des côtés coupés sur une planche à découper pour que le fruit soit bien stable.

2 - Glisser un couteau bien tranchant entre la pulpe et l'écorce, pour la retirer en enlevant aussi la partie blanche. Tenir ensuite le fruit dans la main et insérer la lame du couteau entre les membranes, pour soulever les quartiers de pulpe : les suprêmes. Travailler au-dessus d'un bol pour récupérer le jus.

3 - Couper les suprêmes en petits morceaux. Déposer dans un bol. Presser le reste du pamplemousse au-dessus

du bol pour obtenir le jus. Ajouter le reste des ingrédients sauf les huîtres. Réfrigérer pendant la préparation des huîtres.

4 - Ouvrir les huîtres et détacher les mollusques de leur coquille. Placer les huîtres sur un plat de service couvert de glace concassée ou de gros sel. Y répartir la garniture.

5 - Servir immédiatement.