

HCM
HUÎTRES
Charente Maritime



Ceviche

d'huîtres & Saint-Jacques

HCM
HUÎTRES
Charente Maritime

#VIVREHCM
www.huitrescharentemaritime.com

la
Charente
Maritime

HEALTHY

FOOD

Ceviche

d'huîtres & Saint-Jacques

Préparation 15 minutes / Nbre de personne 4

INGRÉDIENTS



12 HUÎTRES HCM



12 NOIX DE SAINT-JACQUES



HUILE D'OLIVE



CITRON JAUNE



CITRON VERT



FLEUR DE SEL



BAIES ROSES



FLEURS SÉCHÉES
(Facultatif)

PRÉPARATION

- 1 **Ouvrir** les huîtres, les **décoquiller**
- 2 Les **hacher** grossièrement
- 3 **Détailler** les noix de Saint-Jacques en fines rondelles dans l'épaisseur
- 4 **Disposer** les huîtres au centre de l'assiette
- 5 **Former** une rosace avec les Saint-Jacques
- 6 **Mélanger** l'huile d'olive avec le jus de citron jaune, les baies roses, le sel et le poivre
- 7 **Parsemer** le tout avec le zeste d'un citron vert et quelques fleurs séchées (Facultatif)

Bonne dégustation !

Recette : **July Healthy Cooking**

Conception graphique : **OUTDOO**