

Huitre bretonne, granité de concombre et mélange de poivres et baies



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.5 PCE	Concombre	~
0.1	pousses d'épinard	~
10 PCE	Huitres	~
0.03	Arenka	~
PM	Pousse de petits pois	~
0.005	Poivre à huître en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0191231

Étapes de préparation

- 1 Eplucher le concombre, ôter les extrémités et le couper en gros cubes.
Le mixer avec les pousses d'épinard pour donner une belle couleur verte.
Verser cette purée dans un plat et le déposer dans le congélateur.
Laisser prendre pendant 3 heures, mais remuer toutes les 30 min avec une fourchette.
- 2 Au moment de servir, concasser le granité à la fourchette et répartir sur les huitres
- 3 Garnir avec des œufs de hareng fumés, une fleur d'ail
- 4 Assaisonner avec du poivre à huitres pour relever le tout