Huîtres marinées à la thaïlandaise

Ingrédients

4

- 24 creuses
- 2 citrons verts
- 10 g d'huile de sésame
- 1 dl de sauce de soja faible teneur en sel
- 1 oignon rouge
- ½ bouquet de coriandre
- 20 g de purée de gingembre Bresc
- 20 g de purée de citronnelle Bresc
- 5 g de WOKpiment Bresc
- 0,5 dl de vinaigre de riz
- 2 c.à.s. de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 2 c.à.s. de graines de sésame

Produits Bresc utilisés

Purée de citronnelle 450g

Purée de gingembre 450g

WOK Piment vert et rouge 450g

Méthode de préparation

Couper l'oignon finement. Hacher la coriandre. Râper la peau des citrons verts et presser le jus. Faire dorer les graines de sésame dans une poêle sèche. Bien mélanger tous les ingrédients. Ouvrir les huîtres et enlever l'eau de mer. Détacher la chair. Verser un peu de marinade sur les huîtres et les servir aussitôt.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000