

# Huîtres d'été

## Pour 4 personnes

- 24 huîtres n°2
  - 2 poivrons jaune
  - 1 oignon blanc
  - Des pousses d'alfalfa et roquette
  - Huile d'olive
  - 1 citron
- 
- Ouvrir les huîtres, filtrer le jus et le réserver
  - Oter la peau des poivrons et les couper en gros dés. Les faire revenir 5 minutes à la poêle avec peu d'huile d'olive et un peu du jus des huîtres
  - Emincer l'oignon, ajouter le aux poivrons coupés et mélanger avec la vinaigrette
  - Déposer une cuillère de la préparation dans les coquilles sous chaque huître. Et disposez les pousses d'alfalfa et de roquette sur le dessus.
  - Servir aussitôt

