Cité de Huître

RECETTES DE CUISINE POUR LES ENFANTS

Le coin des enfants

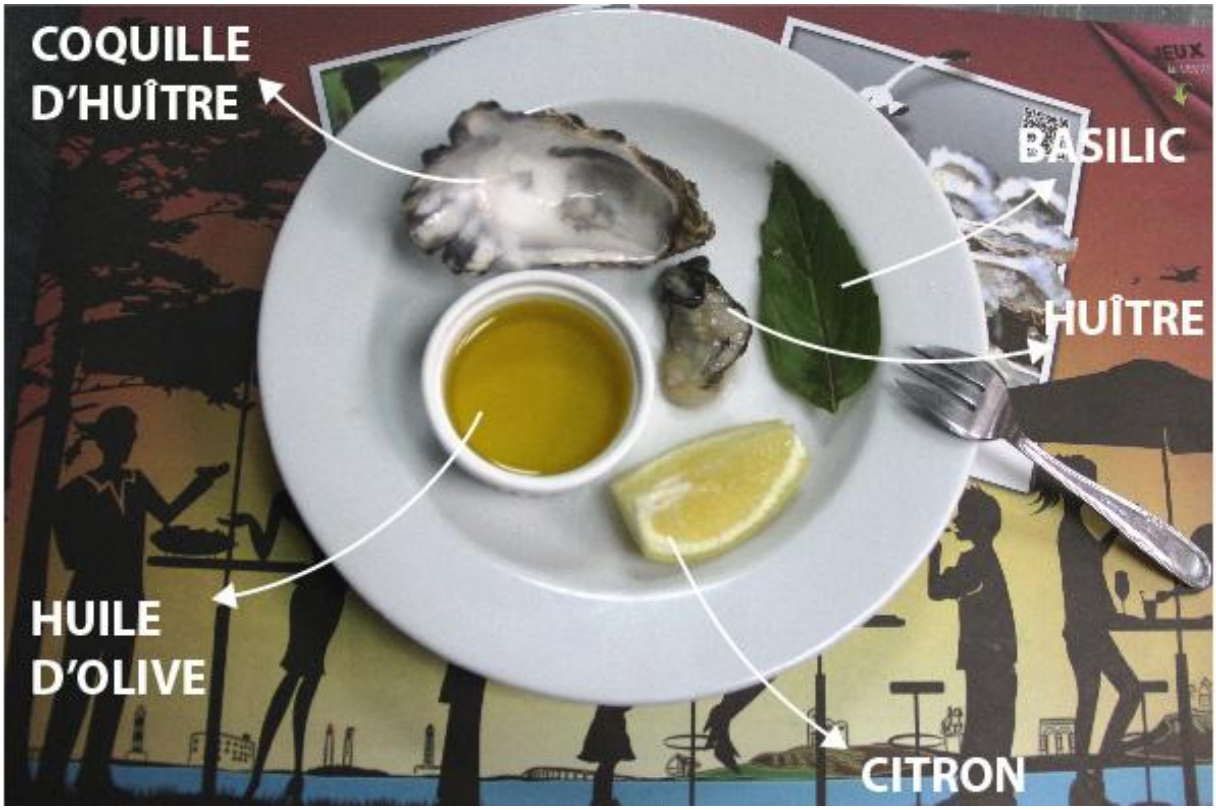
Cité de l'Huître

Photos © Cité de l'Huître

HUÎTRES AU BASILIC

Ingrédients :

- 6 huîtres
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 5 feuilles de basilic
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 1 petite pincée de poivre



Mettre tous les ingrédients dans le récipient.
Mixer le tout
Demande à tes parents d'ouvrir les huîtres
Détache chaque huître de sa coquille pour la mettre à égoutter dans une passoire
Remets chaque huître dans sa coquille et nappe-la avec la préparation
Mets les huîtres au moins 1 heure au réfrigérateur.

HUÎTRES AU CHORIZO

Ingrédients :

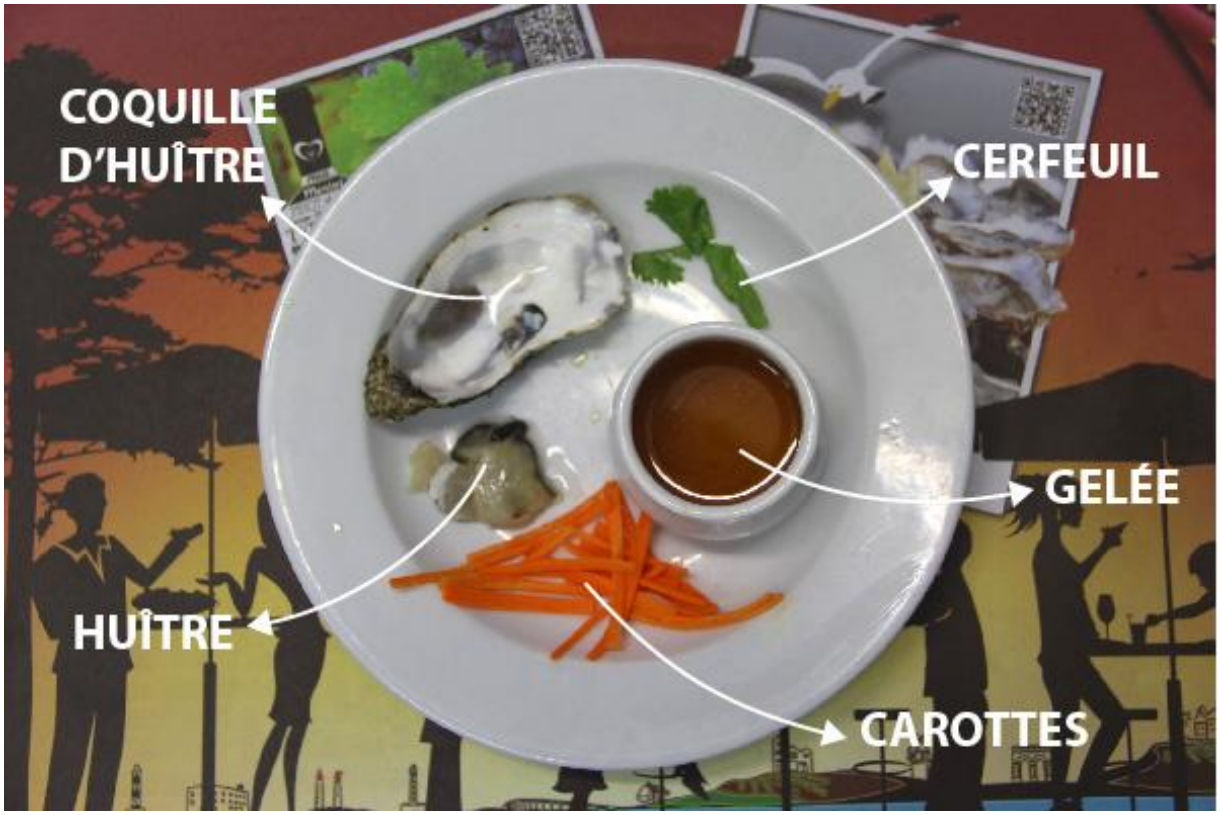
- 6 huîtres
- 1 chorizo

Demande à tes parents d'ouvrir les huîtres
Retourne les huîtres pour les égoutter
Demande à tes parents de couper de petits dés de chorizo
Reprends tes huîtres et place 4 ou 5 dés de chorizo sur chaque huitre
Demande à tes parents de les mettre au four préchauffé à 180°C.
Laisse cuire 3 minutes, et c'est prêt !

HUÎTRES EN GELÉE

Ingrédients :

- 6 huîtres
- Gelée
- Carottes coupées en bâtonnets
- Cerfeuil



Achète de la gelée en poudre et suis les consignes de préparation.
Demande à tes parents d'ouvrir les huîtres
Détache chaque huître de sa coquille pour la mettre à égoutter dans une passoire
Remets chaque huître dans sa coquille
Place 4 à 5 morceaux de carotte en bâtonnets sur chaque huître, et 1 feuille de cerfeuil.
Recouvre les huîtres de gelée.
Place les au réfrigérateur pendant 2 heures

HUÎTRES AU CURRY

Ingrédients :

- 6 huîtres
- 10 cl de Crème fraîche épaisse
- 2 pincées de Curry
- 1 pincée de poivre

Mélange tous les ingrédients
Demande à tes parents d'ouvrir les huîtres
Détache l'huître de sa coquille pour la mettre à égoutter dans une passoire
Remets chaque huître dans sa coquille
Napper avec la sauce
Demande à tes parents de les mettre au four préchauffé à 180°C.
Laisse cuire 3 minutes, et c'est prêt !

TOUS AUX FOURNEAUX !