

Huitres simplement grillées



TEMPS DE PRÉPARATION

15 min

TEMPS DE CUISSON

5 min



TYPE DE PLAT

Enrée

CUISINE

Française



INGRÉDIENTS

- 6 huîtres par personne
- huile d'olive
- sel poivre
- 2 citrons
- 1 tasse de crème épaisse
- 1 bouquet de ciboulette hachée
- 1 oignon rouge haché

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez votre gril. Dans la vidéo, j'utilise le kamado avec du charbon de bois. Mais vous pouvez également utiliser un BBQ à pellet.
2. Réglez la température au maximum, plaque de saisie ouverte.
3. Vous grillerez les huîtres directement au-dessus des flammes.
4. Préparez la sauce pendant que votre barbecue chauffe. Mélangez simplement la crème épaisse, le jus de 1/2 citron, la ciboulette hachée et l'oignon rouge haché dans un bol. Gardez au frais
5. Lorsque votre BBQ est prêt, faites griller les huîtres directement au-dessus des flammes dans votre BBQ à pellets ou déposez les huîtres fermées sur le charbon de bois.
6. Lorsque les huitres s'ouvrent, elles sont cuites. Retirer la coquille supérieure et arroser d'un peu d'huile d'olive. Assaisonnez de sel, poivre et de jus de citron pressé.



MOTS CLÉS

huitres