

Recette offerte par le CHATEAU DE ROLLAND

PLATEAU D'HUITRES

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 douzaines d'huitres
- 2 citrons
- beurre doux ou salé
- pain de seigle
- pain blanc
- rince doigt



Préparation :

Vous pouvez opter pour une présentation dans un plat central ou à l'assiette. Ouvrir les huitres juste avant de passer à table, et les disposer dans le plat. Décorer avec le citron coupé en quartiers. Servir avec des tranches de pain de seigle ou du pain blanc et du beurre.

Servir avec le Bordeaux blanc sec bien frais. Bonne dégustation !

Pensez à mettre à disposition de chaque invité un rince doigt écologique. Utilisez des récipients petits bols (souvent utilisés pour les amuses bouches). Découpez autant de rondelles de citron qu'il y a de bols. Remplissez au deux tiers, vos bols d'eau tiède et déposez dessus une rondelle de citron. Mettez pour chaque invité une grande serviette en tissu. Vos convives apprécieront et la planète aussi.

