OSTREA EDULIS

Ingrédients
Huîtres de la Presqu'île
1 cuillère de spiruline *(optionnel)*
Tartare d'algues (Tartimer de Lanmodez)

Préparation
Ouvrir les huitres. Retirer l'eau. Détacher les mollusques.

Déposer un tout petit peu de spiruline au fond de chaque coquillage.
Une jolie couleur vert clair tapisse le fond.

Remettre les huitres dans leur coquille
Déposer une ½ cuillère de tartare sur chaque huître.

Recette personnelle proposée par Guy P
Troc-Recettes du 15-11-2021 à Lanmodez