

Huîtres fraîches au poivre pour huîtres et citron

Poivre pour huîtres, citron et pain de seigle : une dégustation simple et chic à préparer en quelques minutes. Les huîtres, froides et charnues, s'épanouissent sous un coup de moulin qui libère des notes d'agrumes, de résine et de bois ; la mouture apporte un croquant aromatique qui contraste avec la texture soyeuse de la chair. Cette recette invite à une table conviviale — apéritif entre amis ou entrée raffinée — où chaque huître se sert aussitôt ouverte, un filet de citron, un tour précis de mélange et un morceau de pain de seigle beurré. Facile et rapide, elle révèle le produit de la mer sans l'étouffer.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
20 min

C
CUISSON
0 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 12 huîtres fraîches (n°2-3 selon taille)
- 1 citron jaune non traité
- Beurre demi-sel, 50 g à température ambiante
- 4 tranches de pain de seigle (ou pain noir)
- Glace pilée ou gros sel pour le lit
- 1 petit bouquet de ciboulette (optionnel)
- Assemblage Poivre pour Huîtres, au moulin

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Assemblage Poivre
pour Huîtres



Scanner pour voir le produit

Préparation

Rincez rapidement les huîtres sous l'eau froide pour enlever sable et impuretés. Gardez-les bien froides jusqu'à l'ouverture.

Préparez un lit de glace pilée ou de gros sel sur un plat large pour stabiliser les coquilles ouvertes.

Tamisez le citron et coupez-le en quartiers. Tartinez le pain de seigle avec le beurre demi-sel et réservez.

Placez un torchon épais sur la table, tenez l'huître dans le torchon, embouchez la charnière avec un couteau d'huître et faites levier doucement pour ouvrir.

Séparez la coquille supérieure, détachez le muscle sous la lame en glissant le couteau et vérifiez l'absence d'écailles. Posez l'huître sur le lit de glace, en conservant son eau (liquide).

Juste avant de servir, pressez une goutte ou deux de citron directement sur la chair (attention à ne pas noyer); essuyez l'excès si besoin.

Donnez 1 à 2 tours de moulin d'Assemblage Poivre pour Huîtres sur chaque huître selon votre goût. Commencez par 1 tour, goûtez, puis ajustez.

Disposez les huîtres sur le plat froid, ajoutez les quartiers de citron, le pain de seigle beurré et la ciboulette ciselée en finition si désiré.

Servez immédiatement: dégustez l'huître seule avec une bouchée de pain beurré entre chaque prise pour jouer sur les textures.

Le conseil des Épices Curieuses

Concassez légèrement l'assemblage au mortier pour obtenir des éclats aromatiques plus expressifs. Ouvrez les huîtres au dernier moment et gardez-les bien froides.

