



Une sauce à la véritable échalote du Tarn, à consommer avec vos huîtres : spéciales, fines, vertes ou claires... Peut servir de base pour vos vinaigrettes et vos sauces.



Pour l'apéro entre potes

Tartare d'huîtres en coquilles

Pour 6 huîtres. Décoquillez les huîtres et égouttez-les. Coupez-les en petits morceaux, arrosez avec un filet d'huile d'olive et de vinaigre à l'échalote. Taillez en petits cubes 1 quart de poivron rouge et 1 quart de poivron jaune, mélangez le tout avec les huîtres, assaisonnez de piment de Cayenne. Dressez dans les coquilles, et servir bien frais.

Vous pouvez remplacer le poivron par de la pomme verte ou des agrumes.



Pour rendre ta moitié in love

Ceviche de bar sauce soja et gingembre

Pour 2. Dans un saladier, mélangez ensemble 200g de bar, 1 piment rouge émincé, 1 cuil. à soupe de coriandre fraîche ciselée. Versez 2 cuil. à soupe de sauce soja, 2 cuil. à soupe de sauce échalote, 1 cuil. à soupe de gingembre frais rapé, salez, poivrez et mélangez bien. Mettre au réfrigérateur au moins 30min. Dressez avec des dés d'avocat.

Vous pouvez ajouter une échalote ciselée pour plus d'intensité.



Pour épater ta belle mère

Huîtres chaudes aux noix

La sauce : ajoutez 4 cuil. à soupe de vinaigre à l'échalote, ajoutez quelques branches de persil et de ciboulette ciselés, salez et poivrez. Brisez quelques cerneaux de noix. Faites cuire les huîtres (de bon calibre et un peu charnue) fermées dans un four à 200° C jusqu'à qu'elles s'ouvrent. Séparez les deux valves, éliminez l'eau de cuisson. Ajoutez un peu de sauce et quelques brisures de noix et dégustez-les aussitôt.

Vous pouvez faire cuire les huîtres au barbecue.



Pour le plaisir des enfants

Salade poulette

Faites cuire 2 oeufs mollets (eau bouillante pendant 8min) et égalez-les. Faites cuire un blanc de poulet et coupez-le en lanières. Mélangez 70g de crème liquide avec 1 cuil. à café de moutarde et 1 cuil. à soupe de vinaigre à l'échalote, salez et poivrez. Faites cuire 120g de lardons à feu vif. Dans 2 assiettes, déposez feuilles de salade, poulet, lardons, sauce, oeuf, quelques croûtons et copeaux de parmesan.

Vous pouvez ajouter des tomates cerises ou un peu de maïs.

Tous les goûts du Sud-Ouest ! Fabrication 100% Française - zéro additif

+ D'INFOS SUR WWW.LESSAUCESMORIN.COM

