



POISSONNERIES SCHALLER
MESSEIN

Marchés couverts Nancy centre, Metz et Haussonville
Epinal - Marly - Jouy aux Arches-Sarreguemines – Dôle
Golbey - Essey les Nancy - Remiremont
Banc Iodé de Juliette marché de Nancy



Etablissement ostréicole
Henry SCHALLER
à Marennes

Tartare d'huîtres et crevettes

Ingrédients pour 4 personnes :

24 huîtres creuses n°3 ou n°4
12 grosses crevettes
2 échalotes
Persil - Ciboulette
1 citron
1 œuf
Huile d'olives – Câpres - Sauce Worcester (facultatif)

Préparation :

Préparer ce plat le plus près possible de l'heure du repas pour lui conserver toute sa fraîcheur.

Faire un bol (au 2/3) de mayonnaise à l'huile d'olive. Décortiquez les crevettes et les hacher au couteau. Hachez au hachoir les fines herbes et les échalotes.

Incorporez le tout à la mayonnaise, ajoutez un tour de moulin, deux cuillères à café de câpres et le jus de citron (et si vous le souhaitez quelques gouttes de sauce Worcester).

Ouvrir les huîtres et leur faire rendre leur eau. Les retirer de leur coquille et laissez égoutter le temps qu'elle rende la deuxième eau.

Lavez les coquilles et les égoutter tête en bas. Hachez les huîtres et les incorporer au mélange. Remplir les coquilles avec le mélange.

Présenter les huîtres sur un lit de glace pilée ou de gros sel.

BONNE DEGUSTATION !

En partenariat avec - les cuisines

CUISINE PLUS

- les ustensiles de cuisine et pâtisserie

de Buyer
DEPUIS 1830



Et le concours de l'Atelier MEON et des vêtements professionnels Profil Textile Ludres