



## L'huître de Normandie,

l'aliment « plaisir » pour fêter les parents gourmands et gourmets

A retrouver, la *Salade d'huîtres tièdes & sauce soja*, une idée recette originale et de saison, proposée par le Lycée hôtelier Maurice Marland de Granville

### L'huître de Normandie, le mets de tous les instants précieux

Pourquoi cantonner le plaisir de manger des huîtres uniquement pendant les fêtes de fin d'année ? Contrairement aux idées reçues, l'huître de Normandie se consomme tout au long de l'année et pas seulement pendant les fameux mois en « r ».

S'adaptant aux différents climats saisonniers, l'huître de Normandie offre un goût unique qui évolue au fil des saisons. Symbole de festivité, l'huître de Normandie est le mets « plaisir » qui se partage à l'occasion de moments forts et conviviaux tels que la fête des mères ou la fête des pères.



- La Normandie par  
force huître,  
quel délice !

Recettes et infos sur

<http://www.huitres-normandie.com/>



Pour épater vos proches, voici une idée recette moderne et facile à réaliser, qui fera frémir leurs papilles.

## Salade d'huîtres tièdes & sauce soja

Tailler tous les légumes excepté les radis, en lamelles à l'aide d'une mandoline, le plus fin possible et les plonger dans un saladier d'eau glacée. Tailler des rondelles avec la moitié des radis et fendre en 4 l'autre moitié.

Ouvrir les huîtres, les décoquiller et filtrer le jus.

Faire une vinaigrette avec la sauce soja, l'huile de noix et la ciboulette ciselée.

Egoutter les légumes bien froids sur papier absorbant. Cuire les huîtres dans leur jus et les dresser sur la salade.

**Assaisonner avec la vinaigrette et allonger avec le jus de cuisson des huîtres.**

### Pour 4 personnes :

- 16 huîtres de Normandie
- 2 carottes
- 2 courgettes
- 4 asperges blanches
- 1 botte de radis
- 1 botte de ciboulette
- Sauce soja

