Huîtres et sauce relevée aux agrumes

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 citrons
2 citron vert
3 gouttes de tabasco
24 huîtres
3 brins de menthe fraîche
poivre noir du moulin

Méthode de préparation

1. **Mélangez le jus de 1 citron avec le jus de 1 citron vert et le Tabasco.**
2. **Dressez les huîtres sur un joli plat couvert de glace.**
3. **Arrosez de vinaigrette.**
4. **Garnissez de menthe, de poivre noir et de quartiers de citron et de citron vert.**