



# 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.