



Assiette d'huîtres au crumble de lard fumé



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 échalot (émincée)
2 cuillères à soupe vinaigre de vin rouge
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
100 grammes de lardons fumés (en fines tranches)
1/2 citron (sap)
4 cuillerées à thé paprika en poudre (fumé)
36 huîtres
d'aneth

Méthode de préparation

- 1.** Dans un bol, mélangez l'échalote finement hachée et le vinaigre de vin rouge.
- 2.** Chauffez l'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir le lard jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Laissez-le égoutter sur du papier absorbant et découpez ou émiettez-le.
- 3.** Remettez la poêle sur le feu et déglacez les sucs du lard au jus de citron et ajoutez le paprika. Laissez réchauffer pendant 30 secondes.
- 4.** Sur chaque assiette, déposez 6 huîtres. Parsemez-les de lard émietté, d'échalotes au vinaigre de vin et ajoutez de la sauce au citron et au paprika.
- 5.** Garnissez d'aneth.