




# 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.