

# HCM HUÎTRES

*Charente Maritime*

&

*Le Parfait*



HOUMOUS DE MOGETTES  
HUÎTRES & PICKLES  
DE CAROTTES

## Pour réaliser le Pickles d'automne dans un bocal « Le Parfait » 0,5 l

Un assortiment de 4 carottes multicolores, oranges, jaunes ou blanches / 1/2 oignon rouge / 1 échalote / 1 Cuillère à soupe de grains de poivre ou maceron (poivre local) / 1/2 l d'eau, 30 cl de vinaigre blanc, 50 g de sucre.

- 1 Stériliser** le bocal en le plongeant dans l'eau bouillante au moins 5 minutes.
- 2 Tailler** les carottes en juliennes (fins filaments).
- 3 Ciseler** l'oignon rouge et échalottes finement.
- 4 Disposer** l'ensemble mélangé dans le bocal.  
Le remplir au maximum aux 2/3.
- 5 Porter à ébullition** le mélange eau, vinaigre et sucre, ajouter les grains de poivre, et verser sur les légumes dans le bocal jusqu'à les recouvrir intégralement.
- 6 Refermer** le bocal hermétiquement.
- 7 Laisser reposer** 10 jours au frais avant de déguster.

### Pour le Houmous de mojettes :

250 g de Mojettes cuites au naturel égoutées / 1 gousse d'ail dégermée / 1 cuillère à soupe de Tahini (crème de sésame) / 1 cuillère à café de cumin / 2 cuillères à soupe de jus de citron / 40 cl d'huile d'olive.

- 8 Mixer** au robot coupe tous les éléments ensemble, à part l'huile d'olive qui est rajouté à la fin pour obtenir la texture voulue.

RECETTE

AUTOMNE



Utiliser le pickles comme un condiment en disposant quelques morceaux de légumes sur les huîtres ouvertes ou sur la tartine beurrée de pain qui les accompagne .... Et rajouter une noix de houmous pour agrémenter le tout .....

**bonne dégustation !**