

# HCM HUÎTRES *Charente Maritime*



## Huître Marinée & granité de melon

HCM  
HUÎTRES  
*Charente Maritime*

  #VIVREHCM  
[www.huitrescharentemaritime.com](http://www.huitrescharentemaritime.com)

  
la  
Charente  
Maritime

# Huître Marinée

& granité de melon

Préparation 30 min / Nombre de pers. 4

## INGRÉDIENTS



12 HUÎTRES HCM  
/ EAU DE L'HUÎTRE



1 CITRON VERT



2 CÀS DE SAUCE  
SOJA SALÉ



1/2 MELON



1/2 ÉCHALOTE CISELÉE



PIGNONS DE PINS



FEUILLES DE BASILIC



2 GLAÇONS



POIVRE

## PRÉPARATION

Pour la marinade,

- 1 **Mélanger** le soja salé, la 1/2 échalote, les pignons de pins, le basilic.
  - 2 **Laisser mariner** 20min.
  - 3 **Ouvrir** les huîtres et déposer la marinade dessus chaque huître.
- Pour le granité de melon,
- 4 **Mixer** le melon, le zeste du citron vert, le poivre et l'eau des huîtres.
  - 5 **Figier** au congélateur.
  - 6 **Servir** en grattant un peu de granité et ajouter quelques pignons de pins grillés dessus.

*Bonne  
dégustation !*