

# *Huîtres au vinaigre de vin et aux échalotes*



Le réveillon de Noël approche, grand amateur d'huîtres préparez une entrée sensationnelle. Facile et délicieuse, réalisez et dégustez la recette des huîtres aux échalotes.

## *Ingrédients (4 personnes)*

- 8 échalotes traditionnelles épluchées
- 24 huîtres creuses N°2
- 20 cl de vinaigre de vin (blanc ou rouge)

## *Préparation*

Ciselez finement les échalotes que vous mettez ensuite dans un ramequin avec du vinaigre de vin. Laissez reposer au réfrigérateur.

## *Dégustation*

Ouvrez les huîtres que vous videz de leur première eau et ajoutez quelques gouttes de votre vinaigre et une petite pincée de poivre au gré de vos envies.

*Vous pouvez remplacer le vinaigre de vin par du vinaigre de cidre.*

*Bon appétit et Joyeuses Fêtes !*