

Huîtres aux zestes de citron vert & menthe fraîche

Pour 4 personnes

- 24 huîtres
 - 2 c. a s. de zestes de citron vert
 - 4 c. a s. de jus de citron vert
 - 3 c. a s. de sucre en poudre
 - Un filet d'huile d'olive
 - 2 c. a s. de feuille de menthe fraîche
-
- Ouvrir les huîtres, et les disposer sur un plateau
 - Mélanger les zestes de citron vert, le jus de citron vert, le sucre, l'huile d'olive et les feuilles de menthe dans un bol
 - Déposer le mélange sur l'huître
 - Assaisonner avec du sel et du poivre
 - Servir frais

