

# HUÎTRE EN MARINADE

Préparation: 40 mn

8 personnes:

8 douzaines d`huîtres  
2 feuilles de laurier  
2 oignons moyens ou 1 gros  
2 tomates fermes  
1 cs d`huile  
1/4 de verre de jus de citron  
1 piment (facultatif) sel, poivre

1. Tout d`abord, ouvrir les huîtres. Les déposer dans une cocotte avec 2 feuilles de laurier et un demi-verre d`eau additionnée d`une pincée de sel. Couvrir et laisser cuire 5 minutes sur feu vif.

2. Laissez tiédir.

3. Coupez les oignons et les tomates en petits dés.

4. Les mettre dans un petit saladier avec l`huile, le jus de citron, le sel, le poivre et le piment écrasé (facultatif). Ajoutez les huîtres avec une cs de leur jus de cuisson. Bien mélangé le tout.

5. Servir tiède ou froid accompagné de riz nature.