

# HUÎTRES À LA TAHITIENNE

Lait de coco  
et petits légumes





“

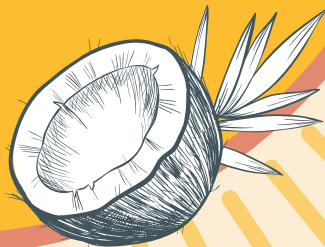
- Chauffer l'huile de coco à feu moyen dans une poêle ou un wok.
- Faire dorer les oignons jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Ajouter la carotte, la tomate, la courgette et le poivron rouge taillés en julienne dans la poêle.
- Sauter le tout pendant environ 5 min.
- Ajouter les huîtres décoquillées pendant environ 1 à 2 min jusqu'à ce qu'elles soient légèrement cuites.
- Réduire le feu, puis ajouter le lait de coco et le jus de citron vert.
- Mélanger pour combiner tous les ingrédients.
- Assaisonner avec du sel et du poivre noir selon votre goût.
- Garnir avec des feuilles de coriandre fraîche avant de servir.

**Déguster !**

”

## POUR 6 PERSONNES :

- 12 Fine de Claire Verte IGP n°3
- 1 oignon finement hâché
  - 1 carotte
  - 1 tomate
  - 1 courgette
  - 1/2 poivron rouge
  - 1 tasse de lait de coco
- 1 cuillère à soupe d'huile de coco
  - Jus de citron vert
  - Coriandre fraîche



HÛÎTRES

*Marennes  
Oléron*