

**HCM**  
**HUÎTRES**  
*Charente Maritime*



**BOWL**  
DE  
**TARTARE**

Huîtres & Framboises

**HCM**  
**HUÎTRES**  
*Charente Maritime*

**#VIVREHCM**

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

**la**  
**Charente**  
**Maritime**

HEALTHY

FOOD

**BOWL**  
DE  
**TARTARE**  
Huîtres & Framboises

Préparation 15 min

Cuisson 10 min

Nbre de pers. 4

**INGRÉDIENTS**



12 HUÎTRES HCM



4 POIGNÉES  
DE FRAMBOISES



1 RADIS ROSE



1 BETTERAVE  
ROUGE CRUE



4 POIGNÉES  
DE ROQUETTE



1 ÉCHALOTE



CORIANDE



OIGNONS PICKLES



BAIES ROSE



HUILE D'OLIVE



CITRON VERT



VIGNAIGRE  
DE FRAMBOISE

**PRÉPARATION**

- 1 **Hâcher** les huîtres
- 2 **Émincer** l'échalote
- 3 **Couper** des framboises (en garder quelques-unes pour la présentation)
- 4 **Ajouter** quelques feuilles de coriandre ciselées
- 5 **Disposer** le tout dans un récipient
- 6 **Arroser** d'un trait d'huile d'olive
- 7 **Verser** 2 c. à soupe de vinaigre de framboise
- 8 **Concasser** quelques baies roses
- 9 **Saler & poivrer**
- 10 **Mélanger** le tout et réserver au frais
- 11 **Disposer** une poignée de roquette et quelques rondelles de betterave rouge crue et de radis rose
- 12 **Ajouter** la préparation d'huîtres
- 13 **Disposer** quelques oignons pickles
- 14 **Saupoudrer** de zeste de citron vert

*Bonne  
dégustation !*