



Huîtres au beurre Thaï



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

3 cuillères à soupe de beurre (à température ambiante)
1/4 poivron rouge (coupé en très petits dés)
2 cuillères à soupe de feuilles de coriandre (ciselées)
1 sauce de poisson
1 cuillerée à thé de tabasco
12 huîtres (ouvertes)

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez le beurre, les dés de poivrons rouges, la coriandre, la sauce de poisson et le Tabasco.
- 2.** Disposez les huîtres côte à côte dans un plat de cuisson. Déposez un peu de beurre thaï sur chacune d'elles. Passez le plat sous le gril chaud pendant 3 minutes.