



# Huîtres au beurre Thaï

 **Temps de préparation**

< 30 min

 **Difficulté**

Facile



## Ingédients

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 côté à côté 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.