



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 nuoc-mâm 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.