





Huître creuse, fermée et ouverte.



Matériel nécessaire :

- un couteau adapté
- un torchon plié en quatre
- des huîtres bien évidemment !



Mettre l'huître dans un torchon et la maintenir fermement. Saisir alors le couteau ...



Choisir l'endroit de la charnière et y introduire le bout du couteau.



Enfoncer le couteau et exercer une torsion vers l'extérieur.



Soulever légèrement le couvercle, faire glisser le couteau vers l'avant de l'huître et couper le muscle (pied) retenant le couvercle.
Le placer dans la coquille creuse.



Ouvrir le couvercle et le détacher.



Disposer les huîtres ouvertes sur un lit de goémon.



Présentation finale.

Ce guide a été créé par Fruits de la Mer.

Merci à Monique pour ses prises de vue.

Vous pouvez retrouver Fruits de la Mer et sa multitude de recettes de cuisine sur le web à l'adresse <http://www.fruitsdelamer.com>

Vous pouvez distribuer librement ce fichier. Toute modification est soumise à l'acceptation écrite de ses auteurs.