

# Huîtres au barbecue



Temps: <30 min

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

2 douzaines d'huîtres (p. ex. Gillardeau N° 2  
ou Globus Creuses N° 2)

## POUR LES SAUCES

Les ingrédients donnent env.150 ml de sauce, soit  
suffisamment pour 2 douzaines d'huîtres.

### SAUCE JALAPEÑO

2 piments jalapeño  
125 g d'oignons, très finement hachés  
1 cc de sel marin  
5 cc d'huile d'olive extra-vierge  
5 cs de jus de citron  
Bien mélanger tous les ingrédients.

### SAUCE MATSUHISA

60 g d'oignons, très finement hachés  
1 cs de sauce soja  
100 ml de vinaigre de riz  
½ cc de sel  
½ cc de piment, finement haché  
½ cc de gingembre, finement haché  
1 cs d'huile de pépins de raisin  
10 g de persil plat, finement haché  
Bien mélanger tous les ingrédients, sauf le persil  
que l'on ajoutera juste avant de servir.

### SAUCE MAUI

100 g d'oignons blancs doux,  
finement hachés  
100 g de tomates, finement hachées  
6 cs de sauce ponzu  
2 cc de jus d'orange, fraîchement pressé  
1 cc de sauce au piment piquante  
(ou de Tabasco)

## GRILLER LES HUÎTRES

Préparer des braises très chaudes sur le barbecue. Déposer les huîtres sur le grill, côté bombé vers le bas, les cuire pendant 5 à 7 minutes jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent légèrement.

## PRÉPARER LES HUÎTRES

À l'aide d'une pince à grillades, retirer les huîtres du grill et les disposer dans un plat. Les ouvrir une par une et en couper le pied, en les laissant dans la coquille.

## GRILLER LE PAIN

Entre-temps, faire fondre le beurre clarifié. Y faire dorer les tranches de pain des deux côtés (environ 1 à 2 minutes de chaque côté) et les frotter avec les moitiés de la gousse d'ail.

## PRÉSENTATION

Répartir les huîtres sur un plat. Les arroser de sauce et les servir tièdes ou froides.