

## Huîtres fraîches et vinaigrette de framboise

### Ingrédients (pour 4 personnes)

- 2 douzaines d'huîtres calibre 5
- 1 échalote
- 6 cuillères à soupe de vinaigre de framboise
- Poivre du moulin
- 12 framboises fraîches
- Huile d'olive
- Quelques brins d'aneth

### Préparation

- Ouvrez et videz les huîtres de leur première eau ; mettez-les dans un plat. Réservez au frais.
- Pelez et hachez finement l'échalote au couteau. Mettez-la dans un bol et ajoutez le vinaigre de framboise. Donnez un tour de moulin à poivre. Laissez macérer pendant 30 minutes.
- Rincez, séchez et écrasez grossièrement les framboises.
- Disposez les huîtres dans 4 assiettes. Garnissez-les de vinaigrette de framboise à l'échalote, puis ajoutez une goutte d'huile d'olive dans chaque huître.
- Parsemez de framboises.
- Décorez avec les brins d'aneth ciselés et servez bien frais.

### Valeurs nutritionnelles par personne

---

- **Potassium : 300 mg**



- **Phosphore : 200 mg**



- **Sel : 0.8 g**

