



**LA CRUSTACERIE.FR**  
Poissons - Coquillages - Crustacés livrés

# Ceviche d'huîtres

Pour 4 personnes | Préparation : 10 min



## INGRÉDIENTS

- [1 bourriche d'Huîtres n°3 \(12 pièces\)](#)
- 3 échalotes
- 1 citron jaune
- 4 cuil. à soupe Huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de coriandre fraîche
- 2 tomates cerise
- Poivre

## PRÉPARATION

Ouvrez vos huîtres et éliminez la première eau.

Otez la première peau de vos échalotes et ciselez-les.

Coupez vos tomates cerise en quartiers, éliminez les graines et coupez la chair en petits cubes

Éliminez la seconde eau de vos huîtres. Récupérez la chair et hachez-la grossièrement.

Dans un saladier, mélangez la chair d'huîtres avec les cubes de tomates, les échalotes, le jus de votre citron, l'huile d'olive et du poivre.

Garnissez les coquilles de ce ceviche. Agrémentez-le d'un peu de coriandre.

**Bonne dégustation !**