



HUÎTRES AVEC GRANITÉ DE CONCOMBRE-GIN- GEMBRE ET FLEURS

Le granité de concombre et gingembre est frais et épicé et les fleurs du brocoli chinois ont une légère saveur d'oignon.

INGRÉDIENTS

1 concombre
2 cm de racine de gingembre
2 petites cuillères de sirop de gingembre
Jus d'un demi citron
Pincée de sel
Poivre noir du moulin
1 douzaine d'huîtres

COMMENT PROCÉDER

Laver le concombre, le couper en cubes et les mettre dans un grand bol gradué. Peler les racines de gingembre et les râper au-dessus du bol. Ajouter le sirop de gingembre, le jus de citron, une pincée de sel et le poivre fraîchement moulu et passer le tout au mixer.

Mettre le mélange dans une boîte à réfrigérateur et laisser une heure dans le congélateur. Mélanger le tout avec une fourchette afin que des morceaux se détachent. Répéter cette opération chaque heure jusqu'à ce que tous les morceaux soient congelés. Cela prend au total trois à quatre heures (en fonction de la grandeur du bac et de la puissance du congélateur).

Ouvrir les huîtres et les détacher. Remettre les huîtres sur le couvercle de leur coquille (elles restent alors bien droites) sur une grande coupe. Dépose un peu de granité sur chaque huître et saupoudrez de fleurs de brocoli.

CONSEIL PRATIQUE !

Vous pouvez également utiliser de la bourrache au lieu des fleurs de brocoli.

POUR PLUS D'INSPIRATION, VISITEZ

MA PLANTE MON BONHEUR.FR