# Huitres au granité Margarita

## Original / apéritif

Par Qookster

Détail de la recette



| Difficulté | Couverts | Prix | Préparation | Cuisson |
|---|---|---|---|---|
| Facile | 6-12 | $$ | 15min | 0min |

Holà, Les huitres sont pour de nombreux foyers un essentiel des tables de noël! Dans ma famille on les sers plus généralement en entrée et comme nous sommes pour la plupart de gros consommateurs, il faut compter environ une douzaine par tête. Nous les dégustons telles quelles, possiblement avec un trait de citron ou de vinaigre à l'échalote. Mais j'aime également depuis quelques années proposer des huitres garnies à l'apéro, dans ce cas, je compte 1 ou 2 huitres par personnes, c'est un petit plaisir et un moment découverte qui ne manque jamais d'ouvrir le débat sur comment consommer les huitres entre puristes et ceux plus aventureux. Cette année, on tente un mariage mexicain avec un granité à la manière d'une spicy margarita au Mezcal, l'idée vient d'un établissement où m'avait emmené un amie à Lisbonne « Oyster y Margarita », le nom s'explique tout seul!

# Liste des ingrédients

**Pour le granité**

1dl cl de mezcal

Le jus de 3 citron verts

1/2 concombre

4 brins de coriandre

1/2 piment jalapeno

1 cl de sirop de sucre ou d'agave

**Pour le service**

12 huitres creuses n°2 ou 3

1/2 piment jalapeno

Quelques brins de coriandre

# Étapes de préparation

## 1

Pour le granité, pèle le concombre, prélève les graines. Coupe-le grossièrement et passe au mixeur avec le piment épépiné, le jus des citrons et la coriandre. Passe le mélange à la passoire fine ou à l'étamine.



## 2

Mélange ensuite le jus obtenu avec le Mezcal et le sirop de sucre puis verse sur une plaque ou dans un récipient  avant de mettre au congélateur environ 2 à 3 heures en venant gratter avec une fourchette toute les 30 minutes pour avoir un beau granité.



## 3

Pendant ce temps, ouvre les huitres et détache-les de la coquille inférieure en sectionnant le muscle avec un petit couteau bien aiguisé.



## 4

Réalise de fines rondelles de piment et effeuille la coriandre. Place un peu de granité dans chaque huitre, décors avec le piment et la coriandre. Sers sans attendre pour une dégustation immédiate. Bon app'

