



---

# RECETTES DE CUISINE POUR LES ENFANTS

---

Le coin des enfants

---

Cité de l'Huître

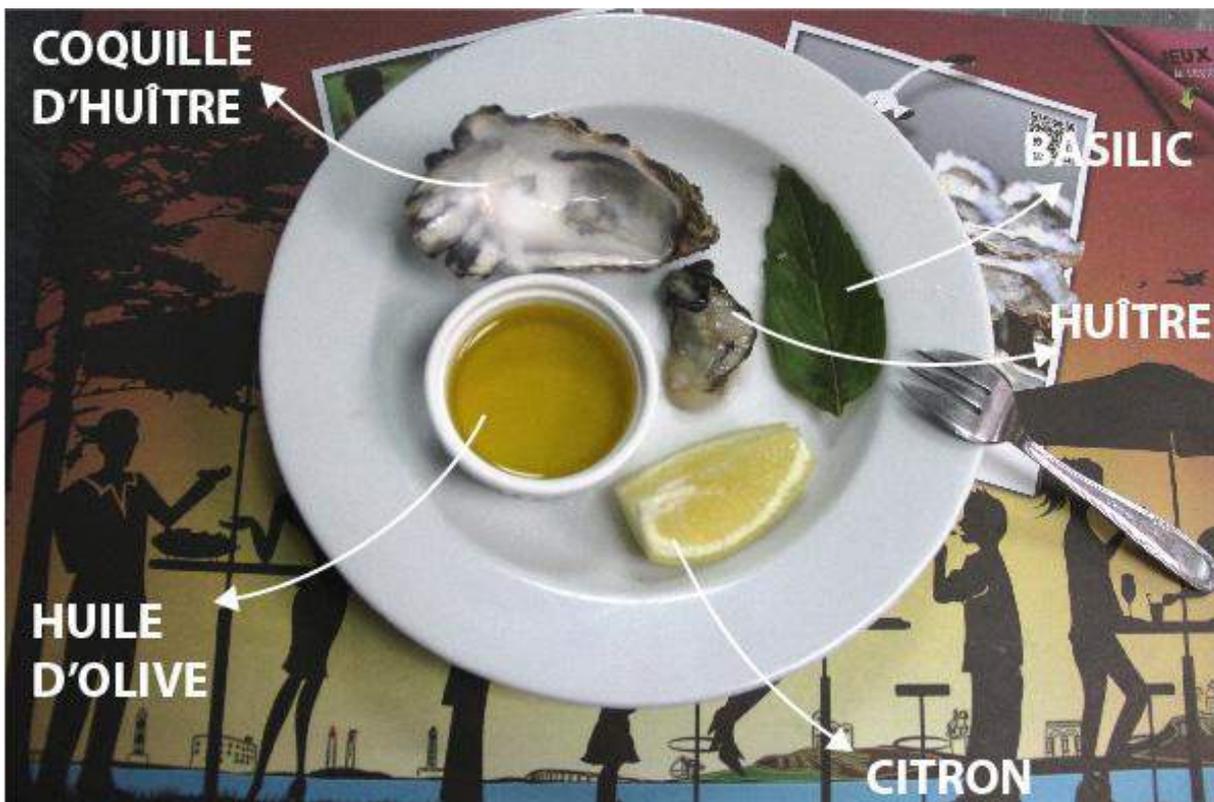
---



# HUÎTRES AU BASILIC

## Ingrédients :

- 6 huîtres
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 5 feuilles de basilic
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 1 petite pincée de poivre



*Mette tous les ingrédients dans le récipient.*

*Mixer le tout*

*Demande à tes parents d'ouvrir les huîtres*

*Détache chaque huître de sa coquille pour la mettre à égoutter dans une passoire*

*Remets chaque huître dans sa coquille et nappe-la avec la préparation*

*Mets les huîtres au moins 1 heure au réfrigérateur.*



# HUÎTRES AU CHORIZO

## Ingrédients :

- 6 huîtres
- 1 chorizo



*Demande à tes parents d'ouvrir les huîtres*

*Retourne les huîtres pour les égoutter*

*Demande à tes parents de couper de petits dés de chorizo*

*Reprends tes huîtres et place 4 ou 5 dés de chorizo sur chaque huitre*

*Demande à tes parents de les mettre au four préchauffé à 180°C.*

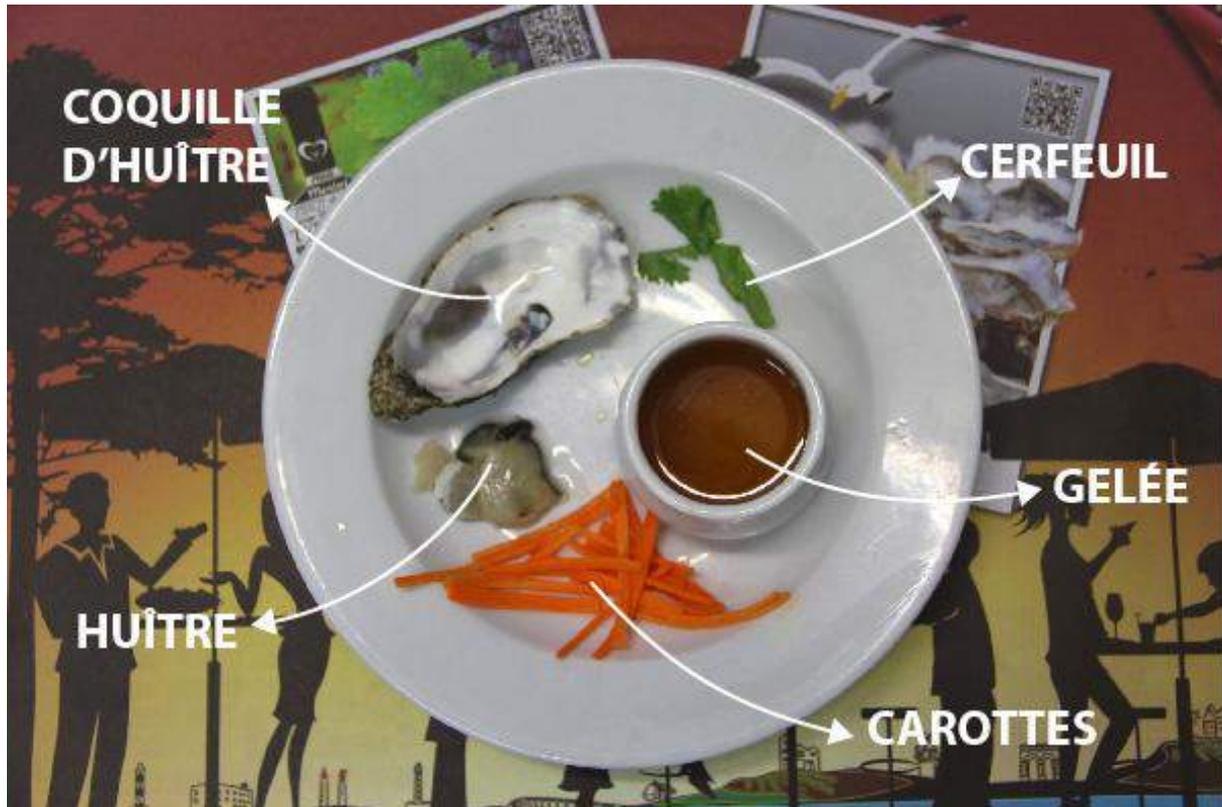
*Laisse cuire 3 minutes, et c'est prêt !*



# HUÎTRES EN GELÉE

## Ingrédients :

- 6 huîtres
- Gelée
- Carottes coupées en bâtonnets
- Cerfeuil



*Achète de la gelée en poudre et suis les consignes de préparation.*

*Demande à tes parents d'ouvrir les huîtres*

*Détache chaque huître de sa coquille pour la mettre à égoutter dans une passoire*

*Remets chaque huître dans sa coquille*

*Place 4 à 5 morceaux de carotte en bâtonnets sur chaque huître, et 1 feuille de cerfeuil.*

*Recouvre les huîtres de gelée.*

*Place les au réfrigérateur pendant 2 heures*



# HUÎTRES AU CURRY

## Ingrédients :

- 6 huîtres
- 10 cl de Crème fraîche épaisse
- 2 pincées de Curry
- 1 pincée de poivre



*Mélange tous les ingrédients*

*Demande à tes parents d'ouvrir les huîtres*

*Détache l'huître de sa coquille pour la mettre à égoutter dans une passoire*

*Remets chaque huître dans sa coquille*

*Napper avec la sauce*

*Demande à tes parents de les mettre au four préchauffé à 180°C.*

*Laisse cuire 3 minutes, et c'est prêt !*



# ***TOUS AUX FOURNEAUX !***

