

## Beignets d'huîtres chaudes



Apéritifs et amuses bouches

**Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 5 mn

*Ils peuvent être servis également en guise d'entrée...*

### Ingrédients

- huîtres - charnues
- 100 g de farine
- 100 g de semoule
- 1 oeuf - entier battu
- 1 citron

### Préparation

- 1 Ouvrez doucement les huîtres, puis égouttez-les.
- 2 Roulez-les dans le mélange de farine, d'oeuf et de semoule.
- 3 Faites-les frire dans l'huile tiède une minute seulement.
- 4 Égouttez et servez chaud avec une rondelle de citron.

Proposé par



#### **Titanique**

Bonjour, une envie de cuisiner ?

Retrouvez toutes mes recettes sur [mon blog](#) !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

