**Plat de fruits de mer**

**Huîtres
pattes de crabe
buccins
bigorneaux
crevettes roses
langoustines
crevettes grises
homard
moules
rasoirs
coquilles Saint-Jacques
algues marines
citron
échalotes
vinaigre de vin rouge
baguette**

Tous les fruits de mer, à l'exception des huîtres, sont précuits et utilisés à froid. Ouvrez les huîtres et enlevez la coquille supérieure.

Servez tous les ingrédients sur de la glace et des algues dans un grand plat. Décorez avec du citron et du persil haché. Une sauce bien adaptée est constituée d'échalotes finement hachées dans du vinaigre de vin. La mayonnaise ordinaire, la sauce cocktail et la sauce tartare s'y prêtent également bien.

Servir avec une baguette.