**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.