



Huîtres & Beurre blanc

Les ingrédients Pour 4 personnes

- ✓ 24 huîtres
Charente Maritime HCM
- ✓ 1 échalote
- ✓ 20 g de beurre
- ✓ 10 cl de vin blanc
- ✓ 20 cl de crème fraîche
- ✓ Coriandre
- ✓ Gros sel

- 1 Ouvrir les huîtres et en récupérer le jus, disposer l'huître sur le couvercle de la coquille.
- 2 Dans une **casserole** faire revenir le beurre, l'échalote ciselée finement, et ajouter le jus des huîtres.
- 3 Ajouter le vin, la crème fraîche et mélanger au fouet jusqu'à épaississement.
- 4 Après avoir lavé les coquilles vides des huîtres, les mettre sur un lit de **gros sel**
- 5 Ajouter le beurre blanc dans la coquille et parsemer de coriandre ciselée.



Bonne dégustation!



Les petits plus à savoir sur l'ouverture des huîtres

Pas de protection nécessaire, uniquement un torchon et un couteau à lame courte et pointue.



Placez votre pouce au bout de la lame du couteau. Prendre l'huître dans la main gauche partie arrondie vers le haut.

insérer le couteau au 1/3 du côté de l'huître (en partant de la partie arrondie).

Descendre délicatement sans forcer, sectionner le muscle.

lever un peu votre pointe du couteau et racler le haut de la coquille jusqu'en bas.

HCM

HUÎTRES
Charente Maritime

Création originale

Découvrez une nouvelle recette au dos!

Car les huîtres en parler c'est bien, mais les manger c'est mieux !

Un territoire

Si le produit est de caractère, c'est qu'il rassemble à lui seul tous les ostréiculteurs du nord au sud du département, répartis sur 54 communes. Une identité forte que portent avec fierté les Huîtres Charente Maritime (HCM).

Un savoir-faire

Rythmée par le cycle naturel des marées, l'ostréiculture est plus qu'un métier, c'est une passion qui se transmet au fil du temps et des générations. Ce sont ainsi plus de 1000 ostréiculteurs qui vous accompagnent dans votre choix.

Une création

Cette huître porte en elle la richesse et la diversité des femmes et des hommes qui la façonnent. De pleine mer ou affinée, ces variations dans les méthodes et le travail confèrent à l'Huître Charente Maritime un goût inimitable pour le plaisir de vos papilles...



L'huître et son Calibre

Plus le numéro est petit plus l'huître est grosse !



n°1
n°2
n°3
n°4
n°5

Les calibres sont réglementés. Pour les huîtres creuses, il va du numéro 5 pour les plus petites au numéro 1 pour les plus grosses, variant de 30 à 150 g.

Selon qu'on les aime plus ou moins charnues, qu'on les préfère crues ou cuites, on sélectionnera le numéro qui nous convient le mieux.

À l'apéritif

On dégustera entre amis des petites n° 5 ou n° 4 pour le plaisir de se mettre en bouche

Pour une entrée

Préférez des huîtres de calibre n° 4, n° 3 ou n° 2

Huîtres Chaudes

Pour une recette d'huîtres chaudes, on choisira des n° 2 ou n° 1 qui, une fois cuitent, ne réduiront pas trop.

