



Le plaisir *des marchés*

Les marchés, animés et colorés, offrent une atmosphère conviviale où les visiteurs peuvent échanger avec les producteurs. Sur chaque étal ostréicole résonne les histoires de ces artisans de la mer qui cultivent ces huîtres. Lors de ces rencontres, on apprend à apprécier la richesse de ce terroir ainsi que chaque huître portant en elle le goût unique de son environnement. Chaque dégustation devient alors un hommage à la mer et à ceux qui l'exploitent avec passion.



Plus d'informations sur
www.huitrescharentemaritime.com
f i
www.degustationhuitresetmoules.com



COMITÉ DE FRANCE
PALME D'OR DU
RAISONNEMENT
TERRITORIAL

Automne



Comité Régional de la Conchyliculture Charente Maritime
ZA les Grossines - BP 60 002 - 17320 Marennnes



Notre métier en automne

Cette vie au contact de la nature n'est pas toujours facile, mais ils ne l'échangeraient pour rien au monde !
Entre la manutention dans les parcs, l'affinage en claires, le travail de tri et d'expédition à la cabane, aucun jour ne se ressemble.

Relevage des poches



calibrage



Mise en claire



L'huître HCM

La Fine de Claire
Huître marine



La Fine de Claire est affectionnée par les consommateurs pour sa consistance peu épaisse. La Fine de Claire est **équilibrée entre sel et sucre** à la mâche. Elle possède une belle harmonie de saveurs permettant de garantir son terroir. C'est une huître **équilibrée en saveur**.

TEMPS D'ÉLEVAGE : 3 ANS 1/2 À 4 ANS
LIEU D'ÉLEVAGE : PARCS D'ÉLEVAGE
LIEU D'AFFINAGE : CLAIRES
TEXTURE : RICHE EN EAU DE MER
COULEUR : DE LA TRANSPARENCE OU DE LA VERDEUR
SAVEUR : ÉQUILIBRÉE EN IODE - LONGUEUR EN BOUCHE COURTE

Découvrez nos autres produits
auprès de nos producteurs HCM.



Fine de parc Spéciale de Parc Spéciale de Claires

Recette de cabane

Huitres crème de Cognac, Poitrine fumée

Ingrédients

- 12 Huîtres Fines (n°3 de préférence)
- beurre doux
- 1 Échalote
- 40cl Crème fluide entière
- 1/2 cuillère à café de Maïzena
- 4 tranches fines de poitrine fumée
- 5cl Cognac
- Poivre et thym

- 1 Faire revenir les échalotes dans le beurre cuisson lente
- 2 Ajouter du Cognac et faire flamber
- 3 Ajouter la crème fluide entière, le poivre et le thym
- 4 Faire cuire dans une poêle les tranches de poitrine fumée
Montage et cuisson 10 minutes
- 5 Mettre une cuillère à café de préparation plus une petite tranche de poitrine fumée et enfourner à 220° pendant 3 à 4 min

