



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 parce qu'il rassemble autour de lui l'ensemble des ostréiculteurs répartis sur 54 communes du département.

Une identité forte que revendique avec fierté la marque collective 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 (HCM) un goût inimitable pour le plaisir de vos papilles...

Sentinelle de l'équilibre de la biodiversité

Les coquillages occupent une place significative dans la mesure où ils contribuent par leur seule présence à l'amélioration des écosystèmes, de la qualité des eaux littorales et de la biodiversité.



Recette
n°18



*Huîtres Panées : chapelure de noisettes
sur confit de tomates au piment d'espelette*

pour 4 personnes

- 1 Mettre de l'eau salée à *bouillir* et plonger les tomates une dizaine de secondes.
- 2 Les *refroidir* immédiatement en les plongeant dans de l'eau glacée, puis les peler.
- 3 *Eplucher* et *eiseler* les échalotes.
- 4 *Tailler* les tomates en 4 pétales, *évider* les pépins, puis *tailler* en dés.
- 5 Mettre l'huile d'olive à *chauffer* dans une casserole et y faire *suer* les échalotes. *Ajouter* les tomates en dés, le bouquet garnis ainsi que le piment d'Espelette.
- 6 Laisser *compoter* quelques minutes, *saler* puis *poivrer*.
- 7 *Ouvrir* les huîtres et les *décoquiller*.
- 8 *Mélanger* la chapelure avec la poudre noisette.
- 9 *Paner* les huîtres dans la farine, puis le blanc d'œuf et terminer en les *roulant*s dans le mélange de chapelure / poudre de noisette.
- 10 Mettre votre beurre à fondre dans une poêle et y *placer* à feu doux les huîtres panées 1 petite minute sur chaque face.
- 11 Dressage : *mettre* un peu de confit de tomates tiède au fond de la coquille et y *ajouter* par-dessus l'huître panée.

Bonne
dégustation!

