



Huîtres au foie gras

Les ingrédients Pour 4 personnes

- ✓ 24 huîtres
Charente Maritime HCM
- ✓ 15 cl de vin liquoreux
(Type Sauternes)
- ✓ 40g de foie gras
- ✓ Baies roses ou poiure

Retrouvez d'autres
recettes sur notre site



- 1 Ouvrir les huîtres et en récupérer le jus.
- 2 Dans une **casserole** faire pocher les huîtres une minute dans le vin blanc liquoreux, et les réserver.
- 3 Dans la même casserole, ajouter le foie gras coupé **grossièrement** et laisser réduire la préparation.
- 4 Après réduction, plonger les huîtres pochées dans la sauce en un **aller-retour**.
- 5 Pour le dressage, disposer les huîtres dans chaque coquille et **arroser** du jus au fois gras.
- 6 Terminer la préparation en **parsemant** sur chaque huître quelques copeaux de foie gras et quelques baies roses ou poiure.

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 de couteau et racler le haut de la coquille jusqu'en bas.

HCM

HUÎTRES
Charente Maritime

Création originale

RECETTE
AU DOS



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 ancestrale qui se transmet au fil du temps et des générations. Ce sont ainsi plus d'un millier d'ostréiculteurs heureux de vous faire partager leur passion et de vous accompagner dans votre choix.

Une création

Cette huître porte en elle la richesse et la diversité des femmes et des hommes qui la façonnent tout au long de ses phases d'élevage. Ainsi, qu'elles soient fines ou charnues, de pleine mer ou affinées en claire, les Huîtres Charente Maritime gardent l'empreinte de ceux qui les ont amenées à maturité et dont le goût inimitable saura ravir les plus exigeants.



Comment conserver et présenter ses huîtres ?

Lorsque vous les achetez en vrac
Réinstallez les dans un plat partie bombée vers le bas afin de garder l'eau à l'intérieur de l'huître.

Lorsque vous les achetez en bourriche
il faut tout simplement les laisser dedans et garder la bourriche bien cerclée (fermée).

Pour les conserver

La température idéale est entre 5°C et 15°C, dans un endroit frais mais pas froid (bas du frigo, cave, garage)
Selon les conditions de conservation, on peut les consommer jusqu'à 8 à 10 jours après leur date de conditionnement.

Ouvrez vos huîtres 1 heure avant de les consommer, videz les de leur première eau et remettez le couvercle par-dessus pour qu'elles ne se dessèchent pas, gardez les ensuite dans un endroit frais.

Astuce présentation

Pour faire tenir les huîtres et éviter qu'elles ne coulent, parsemez le fond de votre plat ou assiette de gros sel. Vous pouvez accompagner vos huîtres de pain de seigle et de beurre demi-sel, de citron, de vinaigre échalotes. En Charente-Maritime, on a coutume d'accompagner les huîtres d'une crépinette, ou de grillon charentais.