



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...



*Les Huîtres Charente Maritime HCM
en quelques chiffres :*

54 communes ostréicoles

16500 concessions en mer 3000 H de marais salés

1000 entreprises 110 BANCs OSTRÉICOLES

3000 H de parcs en mer 65% de parcs d'élevage

44000 T VENDUES 35% de parcs de captage

1^{er} bassin de captage



Recette
n°16



Risotto d'huîtres au beurre d'algues
pour 4 personnes

- 1 Réaliser un beurre d'algues la veille en mélangeant du beurre pommade avec un tartare d'algues.
- 2 Tailler les échalotes en petits cubes.
- 3 Mettre le beurre d'algues à fondre dans une casserole. Faire *suer* les échalotes dans le beurre. *Incorporer* le riz puis bien remuer jusqu'à ce qu'il devienne transparent.
- 4 Ajouter le bouillon de volaille puis laisser *cuire* jusqu'à ce que le liquide soit complètement absorbé.
- 5 Pendant que le riz cuit, *décoquiller* et *hacher* au couteau 20 huîtres.
- 6 Ajouter au riz la crème, le parmesan râpé, ainsi que les huîtres hachées puis bien *mélanger*.
- 7 Dresser dans une assiette creuse le risotto, y *déposer* une huitre ouverte par assiette sur le risotto ainsi que les copeaux de parmesan.

Bonne
dégustation!

