

De l'huître avant la bûche

Tendez l'oreille ! C'est le bruit des grelots du traineau du père Noël ! Il nous dit que cette année, il n'y aura pas de cadeaux... À la place, tout le monde recevra des Huîtres Charente Maritime... Non, on plaisante. Rassurés ? On pense pourtant que cela vous aurez fait plaisir. Noël approche à grands pas ! C'est l'occasion d'aborder les fêtes de fin d'année avec un peu de légèreté autour de l'Huître Charente Maritime. Et si le vent frais de votre Noël était celui de l'estran charentais ?



3 bonnes raisons de se régaler autour des huîtres HCM à Noël :

Ah, Noël ! Ses lumières, ses décorations, ses ambiances, ses réunions de famille... et ses traditionnels repas. Les faits sont là : l'huître est ce qu'il vous faut. Alors plutôt que vous exposer les innombrables bonnes raisons à notre disposition pour appuyer ce fait incontestable, on vous en a sélectionné trois ! Installez-vous confortablement et suivez le guide.

1. ÇA VA VOUS IMPRESSIONNER

Manipuler des produits qui portent une telle histoire, celle du territoire charentais et un tel savoir-faire, celui des ostréiculteurs, ça va vous changer de l'ordinaire. Magnifiée en cuisine, on est sûr que cette saveur iodée va vous faire du bien !

2. C'EST LA TOUCHE IODÉE DONT VOTRE NOËL A BESOIN

Abandonnez les sempiternelles bulles de Noël. Adieu, vin rouge trop classique ! À vous un tout nouvel univers d'associations, un champ des possibles excitant et inédit qui n'a de limite que celle de votre imagination... Proposez autre chose à vos convives que l'habituel vent d'hiver : celui de Charente-Maritime !

3. ELLES SONT FAITES AVEC AMOUR

Noël est la fête du rassemblement, des petites attentions et d'une sollicitude toute particulière... C'est de ça dont il s'agit avec les Huîtres Charente Maritime ! HCM, c'est la passion d'ostréiculteurs, aux petits soins avec des produits qu'ils chérissent tous les jours, parfois plusieurs dizaines d'années. Tout ça pour vous, qui nous lisez...



De la magie de Noël dans la dégustation

Maintenant convaincus, bien choisir les huîtres peut vous paraître complexe. Sélectionner la bonne huître n'est pourtant pas si difficile : il suffit seulement d'acquérir quelques repères. Voici les différents modes d'élevages et types d'huîtres à distinguer :

- Elevée pleine mer, l'Huître Charente Maritime aura un goût prononcé d'iode, une odeur et une agréable saveur marine.
- Affinée en claire, on retrouvera cette fois un peu de douceur, à défaut d'une perle dans l'huître... au programme : un goût affiné, une saveur équilibrée et une odeur agréable des marais de claires.
- La « Fine » est une huître peu charnue, légère en bouche. Ici aussi on retrouvera un goût iodé. Elle est caractérisée par une longueur en bouche courte... de quoi satisfaire les plus gourmets et gourmands.
- Enfin, la « Spéciale » est une huître charnue, amenant du croquant avec un taux de chair important, mais toujours dans une douceur inégalable...

Chaude ou froide, l'huître est un incontournable des fêtes de fin d'année ! Tout est une question de préférence.



Pour ceux qui la préfèrent crue, on peut décider de la consommer nature. Elle reflètera alors l'authenticité du terroir. Mais il est également possible de puiser dans sa polyvalence et de s'ouvrir à d'autres saveurs et associations ô combien alléchantes ! À de nombreuses associations culinaires, la seule limite de l'huître sera votre imagination... On pourra par exemple les accompagner de leur traditionnelle crépinette et

d'un vin charentais. De l'autre côté, il y a ceux qui préféreront la faire cuire. Ici aussi, les combinaisons possibles sont très nombreuses. Vous avez l'embarras du choix. Un fait reste immuable : l'huître est la garantie d'un repas de Noël réussi ! Nous avons de petites astuces pour épater vos convives en leur proposant votre vision de Noël et son classique foie gras :

Huîtres et foie gras au sarrasin

 4 personnes

 30 minutes

 3 minutes

INGRÉDIENTS

12 huîtres HCM

1 galette de sarrasin

100 gr de foie gras mi cuit

100 gr de sarrasin décortiqué

5 gr de beurre

1. Ouvrir les huîtres et les décoquiller dans une casserole, les faire frémir 30 secondes pour les raidir.

2. Tailler à l'aide d'un emporte-pièce rond de diamètre 6 cm 12 petits cercles de galettes de sarrasin et les faire dorer à la poêle avec le beurre sur les deux faces puis réserver.

3. Mettre le sarrasin décortiqué dans une poêle anti adhésive à sec et le faire torrifier et souffler pendant quelques minutes.

4. Tailler des petits morceaux de foie gras d'environ 5/10 gr et les paner dans le sarrasin torrifié refroidi au préalable.

5. Disposer sur le petit disque de galette une huître raidie ainsi qu'un petit cube de foie gras pané.