



Huîtres aux 3 agrumes

Les ingrédients Pour 4 personnes

- ✓ 24 huîtres
Charente Maritime HCM
- ✓ 1 orange
- ✓ 1 citron vert
- ✓ 1 citron jaune
- ✓ Poivre du moulin

- 1 **Ouvrir** les huîtres, jeter la première eau et réserver au frais.
- 2 **Peler** les agrumes, et ôter les **suprêmes**, en retirant les parties blanches (zistes) des fruits.
- 3 **Couper** les suprêmes de chaque agrume en morceaux, les **mélanger** en ajoutant un tour de moulin à **poivre**.
- 4 Les **Disposer** sur les huîtres et parsemer un peu de **zeste**.
- 5 **Servir** aussitôt.

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.



leuer un peu votre pointe du couteau et racler le haut de la coquille jusqu'en bas.



HCM

HUÎTRES
Charente Maritime

Création originale



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 qu'il rassemble à lui seul tous les ostréiculteurs du nord au sud du département, répartis sur 54 communes. Une identité forte que portent avec fierté les 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 un goût inimitable pour le plaisir de vos papilles...

L'Huître & son goût

Avec l'Huître Charente Maritime il y en a pour tous les goûts. Sur les étals des ostréiculteurs et des poissonniers vous pouvez la trouver :

De pleine mer : Après 3 à 4 ans d'élevage en mer, cette technique confère à l'Huître Charente Maritime un goût prononcé d'iode en bouche.

Affinée en Claire : Après son élevage en mer, l'Huître Charente Maritime peut être affinée en claire, bassin argileux autrefois utilisé en marais salant. Sa saveur en devient plus douce, ce qui bien souvent nous rappelle ce petit goût de noisette.

Charnue : Une huître charnue est appelée « SPECIALE », au taux de chair important qui amène du croquant.

Peu charnue : Une huître « FINE » est légère en bouche, faisant ainsi ressortir son goût iodé. Maintenant à vous de choisir votre Huître Charente Maritime, une pleine mer peu charnue, une charnue affinée en claire etc...

