



## Huîtres girolles et chantilly de foie gras

### Les ingrédients

Pour 4 personnes

- ✓ 24 huîtres n°2 ou 3 Charente Maritime HCM
- ✓ 4 girolles
- ✓ Foie gras 150 gr
- ✓ 2 pincées de 4 épices
- ✓ Crème liquide
- ✓ Poivre

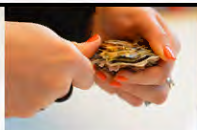
- 1 Ouvrez et décoquillez les huîtres.
- 2 Écrasez le foie gras avec les 4 épices et la crème liquide dans une casserole et faire fondre à feu doux.
- 3 Passez au chinois, versez la préparation dans le siphon et réservez au frais.
- 4 Emincez les girolles et les poêler 2 à 3 minutes.
- 5 Mettez les girolles sur l'huître puis ajoutez la chantilly de foie gras.

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

RECETTE  
AU DOS



HUITRES  
Charente Maritime  
**HCM**

*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...



*Comment lire une étiquette sanitaire ?*

Nom de l'organisme professionnel

**Huîtres**  
Catégorie de l'huître, Fines, Spéciales, Longues, Fines de claires, Spéciales de claires...

Contact

Nom/Raison sociale et adresse de l'expéditeur

PARTIE SANITAIRE

PARTIE COMMERCIALE

COMITÉ RÉGIONAL DE LA CONCHYLICULTURE  
ZAC LES GRIGNONNIERS - 17300 BISMARCK  
Les 03-04-05 02 27-40-2076  
ÉTIQUETTE PROFESSIONNELLE

Cette étiquette certifie que les huîtres ont été élevées dans un cadre professionnel contrôlé et inspecté par l'ARS. Le fabricant de cette étiquette garantit le respect des règles prévues par l'article L.313-1 du code de la consommation. Toute falsification d'une telle étiquette est punie par la loi.

DATE DE CONDITIONNEMENT  
FRANCE  
17  
CE  
CREUSE ÉLEVÉE EN FRANCE  
03 14 0026789

...  
**N°3** Calibre de l'huître (L, 5, 4, 3, 2, 1, 0)

**HUITRES**  
Huîtres élevées en France    Nombre minimum :    Poids Net :

Numéros sanitaire

Numéros de série de l'étiquette

**Date de conditionnement**  
Date où les huîtres ont été emballées dans le colis

**Nombre minimum**  
Nombre d'huîtres minimum dans le colis

**Poids Net**  
Poids des huîtres au total au conditionnement