



Huîtres pochées en coquille

fine purée de fenouil

Les ingrédients

Pour 2 personnes

- ✓ 12 petites huîtres spéciales Charente Maritime HCM
- ✓ 1 bulbe de fenouil
- ✓ 1 échalote
- ✓ Sel
- ✓ Poivre

- ① **Découper** le fenouil et l'échalote en petits morceaux, puis **faire suer** le tout dans une casserole.
- ② **Ouvrir** les huîtres en coquilles dans le four à 220° pendant **une minute**.
- ③ Ensuite, **récupérer** le jus des huîtres et **l'incorporer** aux fenouil et échalote préalablement **cuits**.
- ④ **Ajuster** l'assaisonnement à votre convenance, et **mixer** très finement cette préparation.
- ⑤ Pour le dressage, **enlever** les huîtres de leur coquille et y mettre un peu de **purée** de fenouil. **Redéposer** ensuite l'huître dessus.

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.



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...



5 idées de présentation

Traditionnelles



Disposez vos huîtres dans un plat oval, sur un lit d'algues.

Remarquables



Montez vos huîtres sur un dôme de gros sel.

Raffinées



Alignez vos huîtres sur une ardoise avec une pointe de gros sel.



Authentiques

Installez les huîtres dans un petit cageot en bois avec un lit de rafiât.



Recherchées

Placez vos huîtres sur une assiette recouverte de papier aluminium.

