

HCM HUÎTRES

Charente Maritime

Communiqué de presse

JUIN 2019



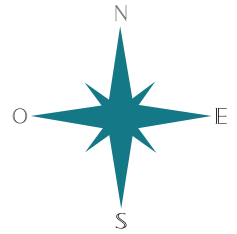
Territoire et expertise

  **#VIVRE HCM**

www.huitrescharentemaritime.com

De la mer...

LA ROUTE DES HUÎTRES CHARENTE MARITIME



L'ELEVAGE EN PARC

L'élevage proprement dit dure encore de un à deux ans. Les huîtres sont déposées dans des zones aquatiques riches en plancton afin de favoriser leur pousse.



BASSIN D'OLÉRON

- 62 communes ostréicoles
- 1 400 concessionnaires
- 2 613 parcs en mer
- 2 650 hectares de claires
- 1/3 des établissements conchylicoles français ont leur siège en Charente-Maritime

LA FINITION

Une fois le processus de croissance achevé, les huîtres sont entreposées dans une eau de mer de qualité irréprochable en bassins, dégorgeoirs ou sites naturels affectés à cette fin.



FOURAS

MARAIS DE LA SEUDRE

L'AFFINAGE

Les huîtres adultes sont placées dans des bassins d'affinage dits « claires », c'est-à-dire dans des eaux moins salées et plus riches en plancton. Il s'agit de bassins argileux, de faible profondeur, où l'huître peut acquérir une belle couleur verte de par la présence d'une algue microscopique : la navicule bleue. C'est lors de cette étape que l'huître obtient sa saveur si particulière et sa couleur.



ANGOULINS

LA DÉGUSTATION

L'huître Charente-Maritime se consomme à toute saison et selon chaque envie. Elle peut être douce avec une saveur de noisette ce sera alors l'affinée en claire ou iodée à la saveur marine, vous goûterez alors l'huître de Pleine Mer HCM.



ILE DE RÉ

LA PRÉPARATION ET L'EXPÉDITION

Les huîtres sont alors lavées, triées, calibrées, rangées à plat, valves creuses en dessous, dans des paniers scellés, depuis le centre d'expédition jusqu'à la livraison aux consommateurs ou aux détaillants.



... A l'assiette, VOILÀ L'ÉTÉ!

Le soleil est là, on a envie de barbecues, de produits frais et d'Huitres Charente-Maritime ! Ça tombe bien-la recette de l'été est sortie ! Une recette originale et facile à réaliser - alors vite à vos ustensiles !

Été



4 personnes



30 minutes



6 minutes

Paëlla de Riz Soufflé & Huîtres Pochées



RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES ET ACTUS SUR LE BLOG VIVREHCM.FR

INGREDIENTS :

Huîtres HCM 24 unités
Poivrons Vert 1/2
Poivrons Jaune 1/2
Poivrons Rouge 1/2
Oignons 1/2
Petits Pois 100 gr
Chorizo Ibérique 24 tranches
Riz Long 200 gr
Eau 20 cl
Bouillon de Volaille 20 cl
Safran moulu 100 gr
Concombre 1/2

- 1 - Ouvrir les Huîtres**, les décoquiller dans une casserole, puis les raidir à feu vif rapidement.
- 2 - Réaliser un bouillon** à Paëlla avec l'eau, le bouillon de volaille ainsi que le safran.
- 3 - Mettre un petit peu de ce bouillon** sur le riz et mélanger, puis verser le riz dans une poêle chaude, et remuer régulièrement jusqu'à ce que les grains de riz éclatent et soufflent, puis débarrasser.
- 4 - Tailler les poivrons** ainsi que l'oignon en petits cubes.
- 5 - Dans une poêle, snacker les rondelles** de chorizos sur les deux faces, puis les déposer dans la coquille.
- 6 - Mettre un peu d'huile d'olive** dans une poêle, faire suer le mélange oignon, poivrons et petits pois puis verser le bouillon restant jusqu'à évaporation de celui-ci et rectifier l'assaisonnement.
- 7 - Mélanger les légumes** avec le riz soufflé, déposer une cuillère de cette préparation sur la rondelle de chorizo et y déposer l'huitre encore tiède dessus.

