

HCM HUÎTRES

Charente Maritime

Communiqué de presse

MAI 2019



Instant de consommation

Un goût [^]UNIQUE

Affinée en Claire

HUÎTRE CHARENTE MARITIME (HCM)
FINE DE CLAIRE & SPÉCIALE DE CLAIRE

Après son élevage en mer, l'Huître Charente Maritime peut être affinée en claires. Sa saveur en devient plus douce, ce qui bien souvent nous rappelle ce petit goût de noisette.

Elle est faite pour moi si j'aime une huître avec :

- De la douceur
- Un goût affiné
- Une saveur équilibrée en sel
- Une odeur agréable des marais de claires

OU

Pleine Mer

HUÎTRE CHARENTE MARITIME (HCM)
FINE & SPÉCIALE DE MER

Après 3 à 4 ans passée en parcs d'élevage, cette technique confère à l'Huître Charente Maritime un goût prononcé d'iode en bouche.

Elle est faite pour moi si j'aime une huître avec :

- Une odeur agréable marine
- Un goût prononcé en iode
- Une contenance d'eau bien salée
- Une saveur marine

La fine HCM Légère & iodée

La Fine est une huître peu charnue, légère en bouche, faisant ainsi ressortir son goût iodé.

Peu charnue
Riche en eau
Une longueur en bouche courte
De la transparence ou de la verdure



La Spéciale HCM Charnue douce & Croquante

La Spéciale est une huître charnue, au taux de chair important, qui amène du croquant.

Douce
Croquante
Avec de la blancheur
Une longueur en bouche longue



Les beaux jours sont de RETOUR!

Plus que jamais, c'est le moment de déguster Les Huîtres Charente-Maritime HCM. L'huître est l'allié idéal pour chaque envie culinaire, faites vous plaisir avec l'huître Charente-Maritime et retrouvez toutes nos recettes sur www.huitrescharentemaritime.com

Printemps

Raviole d'huître

CONCOMBRE ET CITRON VERT



POUR 4 PERSONNES

INGREDIENTS :

Huîtres HCM 24 unités
Jus des Huîtres 200 gr
Gélatine 2 feuilles
Agar Agar 2 grammes
Citron Vert 2 unités
Concombre 1/2

1/ Ouvrir les huîtres en récupérant et en filtrant le jus, les décoquiller puis les mettre à égoutter sur du papier absorbant.

2/ Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans l'eau froide.

3/ Porter à ébullition le jus des huîtres et zester un citron vert, introduire les feuilles de gélatine bien essorées, ainsi que l'agar agar, puis laisser revenir à ébullition tout en remuant.

4/ Verser cette préparation dans un plat, il faut que la gelée fasse 1 à 2 mm d'épaisseur, puis réserver au froid.

5/ Tailler le concombre en 24 fines lamelles à la mandoline et assaisonner le tout.

6/ Détailler 24 bandes de gelée d'huîtres de la même largeur et de la même longueur que les lamelles de concombre. Assembler une bande de gelée avec une lamelle de concombre, déposer au centre une huître, puis rouler le tout ensemble.

7/ Déposer le petit rouleau dans la coquille, zester un peu de citron vert et déguster