HCM
HUÎTRES
Charente Maritime

Communiqué de presse

Savoir faire

& Expertise

Septembre 2019

#VIVREHCM

www.huitrescharentemaritime.com

L'HUITRE CHARENTE-MARITIME

L'affinage

L'affinage des huîtres Charente-Maritime sont affinées en bassin de claire depuis toujours. Ce qui leur confère une saveur moins océanique que les huîtres de pleine mer. Les huîtres affinées en claires possèdent une meilleure tenue et par la même une meilleure conservation. Leurs coquilles ont la face extérieure exempte de parasites et la face intérieure nacrée. L'élevage en claire permet d'obtenir une croissance de l'huître significative en chair et en coquille accompagnée d'une texture et d'une saveur très spécifiques, la saveur salée étant atténuée par la claire.

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**.

Affinée en Claire

Après son élevage en mer, l'**Huître Charente Maritime** peut être **affinée en claires**, soit des **bassins creusés dans des sols argileux,** naturellement imperméables et alimentés en eau de mer.

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

Je choisis mon Huître Charente Maritime	Huitres fines	Huitres fines de claires	Huitres spéciales	Huitres spéciales de claires
Passage en parcs	✓	✓	✓	✓
Passage en claires		✓		✓

Contact presse: Julie Bedouret | julie@outdoo.fr | 05 79 86 01 01 | www.huitrescharentemaritime.com

C'est la RENTRÉE !

C'est la rentrée... Et pour attaquer avec énergie la saison, retrouvez la recette d'automne des Huîtres Charente-Maritime HCM. Une recette simple et savoureuse à réaliser pour le plus grand plaisir de vos convives ! L'huître Charente-Maritime HCM est l'allié ideal pour vos recettes culinaires. Retrouvez toutes les idées sur #vivrehcm.fr

Automne

4 personnes | 30 minutes | 6 minutes

Tempura d'Huîtres,
sur condiment Bettrave rouge Balsamique

INGREDIENTS :

Huîtres HCM 12 unités
Betterave Rouge 0.300 kg
Échalote 0.100 kg
Vinaigre Balsamique 0.150 kg
Farine à Tempura 0.250kg
Eau 0.350 Litres

1 - Ouvrir les Huîtres, les décoquiller dans une casserole puis les raidir à feu vif rapidement.

2 - Tailler l'échalote et la betterave rouge en petits cubes.

3 - Mettre un peu d'huile d'olive dans une casserole, y **faire suer** les échalotes ainsi que les betteraves rouges, déglacer avec le vinaigre balsamique et laisser cuire pendant **15 à 20 minutes** tout doucement jusqu'à évaporation complète du vinaigre (rectifier l'assaisonnement sel/poivre).

4 - Mettre la friteuse à **Chauffer à 180°C**

5 - Mélanger la farine à Tempura avec l'eau petit à petit pour éviter les grumeaux jusqu'à la consistance voulue (pas trop liquide surtout).

6 - Mettre les huitres sur un pic et les tremper dans la pâte à frire et les plonger environ **1 minute dans la friteuse** (c'est la coloration du beignet qui vous donnera la cuisson parfaite)

7 - Disposer dans la coquille une cuillère de la préparation à la betterave Puis y déposer le beignet d'huitre

Contact presse: Julie Bedouret | julie@outdoo.fr | 05 79 86 01 01 | www.huitrescharentemaritime.com