



Un été ensoleillé

La table s'improvise sur le sable, les enfants jouent au bord de l'eau, quelques Huîtres HCM ouvertes à l'instant, juste un tour de moulin à poivre pour sublimer la fraîcheur... l'instant parfait !

Entre piques-nique à la plage, cabanes de dégustation, terrasses de restaurants...vous l'aurez compris, sur notre territoire de production se trouvent autant d'endroits insolites que possible où déguster nos huîtres face à l'océan !



Plus d'informations sur www.huitrescharentemaritime.com



www.degustationhuitresetmoules.com



COMITÉ DE FRANCE
PALME D'OR DE
RAISONNEMENT
TERRITORIAL

Été



Notre métier en été

L'élevage des huîtres est rythmé par les saisons, par les conditions climatiques (ensoleillement, pluie, température, salinité, etc.) et par l'attention des ostréiculteurs autant pour le milieu marin que pour leur production.

Virer les poches



Pose des collecteurs



L'huître HCM

La Fine de Parc
Huître peu charnue



La Fine de Parc est appréciée des consommateurs car son taux de chair est fin. L'huître fine est riche en eau, son goût est iodé et affirmé. C'est une huître équilibrée en saveur.

TEMPS D'ÉLEVAGE : 3 ANS 1/2 À 4 ANS

LIEU D'ÉLEVAGE : PARCS D'ÉLEVAGE

LIEU D'AFFINAGE : PARCS D'AFFINAGE

TEXTURE : CHARNUE / CROQUANTE -
CONTENANCE D'EAU DE MER

COULEUR : DE LA BLANCHEUR

SAVEUR : PRONONCÉE EN IODE
LONGUEUR EN BOUCHE ASSEZ COURTE

Découvrez nos autres produits
auprès de nos producteurs HCM.



Spéciale de Parc Fine de Claires Spéciale de Claires

Recette de producteur

Huitres au barbecue *Beurre de salicorne*

Ingrédients

- 12 Huîtres Fines (n°2 de préférence)
- 100g de beurre demi-sel
- 50g de Salicorne fraîche
- 1 Échalote

Préparer le beurre de salicorne :

- 1 **Couper** le beurre en petits cubes et faire ramollir à température ambiante
- 2 **Ajouter** l'échalote hachée et la salicorne grossièrement coupée puis mélanger.
- 3 Ouvrir les huîtres.
- 4 Les **disposer** soigneusement sur un plat spécial barbecue (idéalement les caler avec du papier d'aluminium).
- 5 **Ajouter** sur chacune une belle noix de beurre
- 5 **Déposer** sur la grille du barbecue bien chaud puis refermer le couvercle pour 5 minutes de cuisson.

