



## Huître d'Été au Barbecue et crémeux de chorizo et salicorne

### Les ingrédients

Pour 4 personnes

- ✓ 24 huîtres  
Charente Maritime HCM
- ✓ 100g de salicorne Fraîche
- ✓ 80 gr de Chorizo
- ✓ 50 cl de crème liquide
- ✓ 2 cuil à soupe  
d'huile d'olive
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ Poivre

### Garniture

Couper le chorizo en petits dés et réserver quelques dés pour la déco. Mettre le reste dans une casserole avec la crème liquide, l'huile d'olive et l'ail écrasé. Porter à ébullition puis stopper la cuisson, couvrir et laisser infuser 20 minutes. Mixer jusqu'à obtention d'une crème lisse.

### Cuisson des huîtres

Allumer votre barbecue, une fois bien chaud (180° à 200°), disposer les huîtres fermées sur la grille, faire cuire 5 à 10 minutes. Enlever les coquilles des huîtres et déposer les par 6 dans des assiettes pour les remplir avec la garniture, parsemer de dés de chorizo et de salicorne ciselées. Finir par un tour de moulin à poivre. Servir immédiatement.

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.



Insérer le couteau Au 1/3 du côté de L'huître (en partant de la partie arrondie). Prendre l'huître dans la main gauche partie arrondie vers le haut.



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...



### Êtes-vous au point sur l'étape du captage de l'huître?

C'est le point de départ, la naissance de l'huître, cette étape est réalisée par les ostréiculteurs de mi-juillet à août, uniquement sur les parcs de captage du bassin ostréicole Charentais.

A vos connaissances.....

- |                   |   |   |         |
|-------------------|---|---|---------|
| 1) Captage        | • | • a) Grille épaisse en plastique où les naissains peuvent grandir             | 3-B     |
| 2) Naissain       | • | • b) Fines lamelles en plastique qui servent de supports aux larves d'huîtres | 4-2     |
| 3) Larve uéligène | • | • c) Grande barre en plastique de 1 mètre 20 où la larve peut s'accrocher     | 8-9     |
| 4) Table          | • | • d) Etape où l'huître à état de larve se fixe sur son collecteur             | 3-h     |
| 5) Collecteur     | • | • e) Naissance de l'huître  | 2-E     |
| 6) Pléno          | • | • f) Appui métallique où les collecteurs sont attachés                        | 4-2     |
| 7) Coupelles      | • | • g) Support de captage (tube ou lamelles en plastique, coquille ...)         | 0-1     |
| 8) Tube           | • | • h) Jeune huître accrochée à un collecteur                                   | sasudgq |

