



Huîtres gratinées au Pineau des Charentes

Les ingrédients Pour 4 personnes

- ✓ 24 huîtres
Charente Maritime HCM
- ✓ 2 échalotes
- ✓ 40 g de beurre
- ✓ 20 cl de pineau blanc
- ✓ 40 cl de crème fraîche
- ✓ Gros sel
- ✓ 60 g de parmesan
- ✓ Chapelure
- ✓ Sel & Poivre

- 1 Ouvrir les huîtres et en récupérer le jus.
Dans une **casserole** faire revenir le beurre, l'échalote ciselée finement, ajouter le jus des huîtres, ajouter le pineau et faire réduire.
- 2 **3** **Filterer** la sauce et ajouter la crème fraîche.
- 4 **Mélanger** la chapelure et le parmesan.
- 5 Après avoir **lavé** les coquilles vides des huîtres, les mettre sur un lit de **gros sel** dans le plat allant au four.
- 6 **Ajouter** sur chaque huître la crème au pineau, recouvrir de chapelure au parmesan et faire gratiner au four à 180° pendant 8 minutes en vérifiant la coloration.

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. Prendre l'huître dans la main gauche partie arrondie vers le haut.



insérer le couteau au 1/3 du côté de l'huître (en partant de la partie arrondie).



Descendre délicatement sans forcer, sectionner le muscle.



lever un peu votre pointe du couteau et racler le haut de la coquille jusqu'en bas.

HCM

HUÎTRES

Charente Maritime

RECETTE
AU DOS



Création originale



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 qu'il rassemble à lui seul tous les ostréiculteurs du nord au sud du département, répartis sur 54 communes. Une identité forte que portent avec fierté les 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 un goût inimitable pour le plaisir de vos papilles...



Huître diététique

Aliment tonique et complet, elle renferme de multiples trésors essentiels pour la santé

Phosphore, Sodium & Fluor

Limite l'apparition des caries.
Un bon apport en iode.

Fer & Magnésium

Excellents contre la fatigue et le manque de concentration.

Calcium

Indispensable à la formation des os et au bon fonctionnement des cellules.

Potassium

Pour le bon fonctionnement cardiaque.

Cuivre & Manganèse

Qui associés au fer contribuent à la régénération sanguine.

Sélénium

Ralentit le vieillissement des tissus artériels.

