



## Huîtres à la fondue de poireaux

Les ingrédients  
Pour 4 personnes

- ✓ 24 huîtres n°1 ou 2 Charente Maritime HCM
- ✓ 1 poireau
- ✓ 20 cl de crème fraîche
- ✓ 1 noisette de beurre
- ✓ 1 citron
- ✓ 1 verre de vin blanc

- ① Ouvrir les huîtres, les *décoquiller* tout en gardant l'eau pour les pocher 2 minutes.
- ② Couper le poireau en petits dés et le faire rissoler à la poêle avec la noisette de beurre.
- ③ ajouter la *crème fraîche*, le verre de *vin blanc* et l'*eau* des huîtres.
- ④ Laisser cuire 10 minutes environ puis ajouter le jus d'un *demi-citron*.
- ⑤ Dans chaque coquille, *déposer l'huître* sur un lit de fondue de poireaux, *recouvrir* de la préparation.

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*



*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...



## Qu'est-ce que le détroquage ?

L'année suivant sa naissance, l'huître est détachée de son collecteur, c'est le détroquage. Agglutinées en grappes, elles sont déliées une à une, à l'aide d'un couteau épais non tranchant, que l'on appelle démanchoire. Ce travail est généralement confié aux « femmes de cabane » car l'opération requiert un vrai savoir-faire, avec des gestes habiles et délicats, pour ne pas abîmer la coquille d'huître.

