



## Le plaisir *des marchés*

Les marchés, animés et colorés, offrent une atmosphère conviviale où les visiteurs peuvent échanger avec les producteurs. Sur chaque étal ostréicole résonne les histoires de ces artisans de la mer qui cultivent ces huîtres. Lors de ces rencontres, on apprend à apprécier la richesse de ce terroir ainsi que chaque huître portant en elle le goût unique de son environnement. Chaque dégustation devient alors un hommage à la mer et à ceux qui l'exploitent avec passion.



Plus d'informations sur  
[www.huitrescharentemaritime.com](http://www.huitrescharentemaritime.com)  
f i  
[www.degustationhuitresetmoules.com](http://www.degustationhuitresetmoules.com)



*Automne*



Comité Régional de la Conchyliculture Charente Maritime  
ZA les Grossines - BP 60 002 - 17320 Marennnes



# Notre métier en automne

Cette vie au contact de la nature n'est pas toujours facile, mais ils ne l'échangeraient pour rien au monde !  
Entre la manutention dans les parcs, l'affinage en claires, le travail de tri et d'expédition à la cabane, aucun jour ne se ressemble.

## Relevage des poches



## calibrage



## Mise en claire



## L'huître HCM

La Fine de Claire  
Huître marine



Fine  
DE CLAIRE



La Fine de Claire est affectionnée par les consommateurs pour sa consistance peu épaisse. La Fine de Claire est **équilibrée entre sel et sucre** à la mâche. Elle possède une belle harmonie de saveurs permettant de garantir son terroir. 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** : CLAIRES

**TEXTURE** : RICHE EN EAU DE MER

**COULEUR** : DE LA TRANSPARENCE OU DE LA VERDEUR

**SAVEUR** : ÉQUILIBRÉE EN IODE - LONGUEUR EN BOUCHE COURTE

Découvrez nos autres produits  
auprès de nos producteurs HCM.



Fine de parc Spéciale de Parc Spéciale de Claires

## Recette de cabane

### Huitres crème de Cognac, Poitrine fumée

#### Ingrédients

- 12 Huîtres Fines (n°3 de préférence)
- beurre doux
- 1 Échalote
- 40cl Crème fluide entière
- 1/2 cuillère à café de Maïzena
- 4 tranches fines de poitrine fumée
- 5cl Cognac
- Poivre et thym

- 1 **Faire revenir** les échalotes dans le beurre cuisson lente
- 2 **Ajouter** du Cognac et faire flamber
- 3 **Ajouter** la crème fluide entière, le poivre et le thym
- 4 **Faire cuire** dans une poêle les tranches de poitrine fumée  
Montage et cuisson 10 minutes
- 5 **Mettre** une cuillère à café de préparation plus une petite tranche de poitrine fumée et enfourner à 220° pendant 3 à 4 min

