



*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...

## *L'huître Charente Maritime HCM, la perle de l'apéritif !*

L'apéro huîtres se pratique aussi bien chez soi lorsque l'on reçoit ou bien pendant les vacances en sortie insolite dans des lieux atypiques : dans une cabane ostréicole, sur la plage, dans un carrelet, sur un bateau, dans les marais...

Facile, rapide, ludique, conviviale et light, un apéritif qui plaira à coup sûr à tous !

L'apéritif huîtres est déclinable en une multitude de recettes selon les saisons et d'associations innovantes tel qu'un tartare d'algues, que de perles de cognac, qu'un beurre d'algues ou bien de caviar...



*L'huître  
apéritive*  
by  
HCM

Recette  
n°17



## Tartare d'huîtres à la crème d'artichaut pour 4 personnes

- 1 *Cuire* les artichauts à l'eau salée. Une fois refroidis, *recupérer* les cœurs et les *réduire* en purée.
- 2 *Assaisonner* avec un peu de jus de citron vert, du sel et du poivre.
- 3 *Eplucher* les échalotes et les *hâcher*.
- 4 *Découper* les câpres.
- 5 *Tailler* la Pomme Granny Smith en petits cubes.
- 6 *Ouvrir* les huîtres et uider leur eau, puis *couper* les finement au couteau.
- 7 *Mettre* les huîtres dans un récipient et y ajouter les câpres, les cubes de pommes, les échalotes, *rappeler* un peu de gingembre et de citron vert dessus puis *presser* le citron pour y verser un peu de jus.
- 8 *Assaisonner* le tout en saupoudrant la fleur de sel.
- 9 *Dresser* la purée d'artichauts dans le fond de la coquille d'huître que vous aurez gardée au préalable, puis pour finir *déposer* le tartare d'huîtres.

Bonne  
dégustation!

