



Communiqué de Presse Septembre 2012



L'Huître de Normandie

LA PERLE DE NOËL

Si l'huître de Normandie s'apprécie à tout moment et si, hiver comme été, elle offre de multiples occasions de la déguster... c'est au moment des fêtes de Noël que les gourmands la rêvent avec une impatience enfantine !

Elle sera au rendez-vous et, tout au long de cette période festive, elle affichera ses plus belles lettres de noblesse, posée délicatement sur un lit d'algues, de gros sel ou savamment cuisinée.

En ces soirées exceptionnelles de partage et de convivialité, l'huître de Normandie, escortée d'un élégant champagne, révélera sa robe luisante, douce, nacrée.... Et tellement appétissante !!

SUR NOS MENUS DE FÊTE : 4 CRUS D'EXCEPTION POUR DES RECETTES ORIGINALES ET SAVOUREUSES.

Bercés par les plus grandes marées d'Europe, 4 crus d'exception s'invitent sur nos tables en fête pour le plus grand plaisir des papilles. Il est vrai que l'huître de Normandie ouvre sa coquille sur une merveille gustative : charnue et iodée quand on craque pour l'huître de Saint-Vaast-la Hougue, douce et croquante quand il s'agit de celle d'Utah-Beach et de celle d'Isigny-sur-Mer. Les amateurs de goût corsé peuvent leur préférer le cru de la Côte Ouest qui s'étend de Blainville-Gouville à Portbail. Et ceux qui cherchent une saveur tonique se tourneront vers le cru de la Côte de Nacre.

Créativité et originalité sont à l'honneur avec de succulentes recettes composées d'huîtres de Normandie, qui mêlent diététique et plaisir (proposées pour 4 personnes).

Recettes et infos sur

www.huitres-normandie.com

- La Normandie par
force huître,
quel délice !





Huîtres à la cheminée

- 20 HUÎTRES
- 200 G DE CRÈME ÉPAISSE
- 1 BOTTE DE CIBOULETTE
- 100 G D'ÉCHALOTES
- 1/2 CUILLÈRE À CAFÉ DE GINGEMBRE EN POUDRE
- 1/4 L DE CRÈME LIQUIDE
- 1 DEMI-CITRON

Déposer les huîtres au centre de la braise rouge de votre cheminée, jusqu'à ouverture de la coquille. Pour la sauce, mélanger la ciboulette ciselée, l'échalote hachée, le jus de citron, la crème et la poudre de gingembre. Assaisonner de sel et de poivre et servez avec les huîtres sortant de la cheminée.



Recettes et infos sur

www.huitres-normandie.com



Crème d'huîtres aux champignons

- 20 HUÎTRES DE NORMANDIE
- 300 G DE CHAMPIGNONS
- 1 BLANC DE POIREAU
- 1 POT DE CRÈME
- 30 G DE BEURRE
- 30 G DE FARINE
- 1 L DE BOUILLON DE VOLAILLE

Faire suer le blanc de poireau émincé dans le beurre, ajouter la farine et mélanger à feu doux jusqu'à obtenir une couleur blonde. Ajouter le bouillon et les champignons taillés en 4. Après 30 min de cuisson, mixer votre soupe et ajouter la crème. Ouvrir et décoquiller les huîtres, les disposer au fond de l'assiette, verser le potage brûlant sur les huîtres pour les cuire.

Recette
proposée par

le Lycée hôtelier
Maurice Marland
de Granville



Contact presse : Agence Scénarii
Alexandra Rédin - aredin@scenarii.fr
Magali Bluzat - mbluzat@scenarii.fr
Tél. : 01 56 77 14 16

Retrouvez également toutes les actualités des huîtres de Normandie sur Facebook et Twitter



Quelques idées de vinaigrettes savoureuses qui accompagneront parfaitement la dégustation d'huitres froides.

Vinaigrette d'agrumes

Dans un récipient, mettre de l'huile, du vinaigre balsamique blanc et ajouter les jus d'une orange, d'un citron vert ou jaune et d'un pamplemousse. Ajouter sel et poivre.

Vinaigrette au citron et ciboulette

Dans un bol, mélanger 2 cuillères d'huile, 2 c. de vinaigre de cidre, 2 c. de moutarde et le jus d'un 1/2 citron. Assaisonner et ajouter de la ciboulette.

LES TRUCS ET ASTUCES DES HUÎTRES DE NORMANDIE :

• Un sacré numéro

L'huitre de Normandie dispose de différents numéros en fonction de son calibre. Son numéro peut déterminer sa place adéquate pour un plat festif parfaitement réussi. Ainsi, on choisira plutôt les petites n°5 pour un apéritif de mise en bouche et les n°3 ou les n°4 pour une entrée légère. Les plus grosses, les n°0, n°1 et n°2, conviendront parfaitement à la cuisson d'un met savoureux.

• Pas de panique avant Noël

Vous craignez d'être bousculé pour les achats de dernière minute avant le réveillon ? Pas de panique. Les huitres de Normandie garderont toute leur fraîcheur pendant une dizaine de jours à condition de les conserver dans un endroit frais et aéré (entre 5 et 15 °C). Conservez-les dans leur bourriche d'origine ou sinon rangez-les à plat: dans une cave, sur un balcon, ou dans le bac à légumes du réfrigérateur.

• Un plateau de stars

Si vous souhaitez savourer vos huitres de Normandie froides en plateau, ouvrez-les au dernier moment. Videz la 1ère eau et conservez la seconde qu'elles reforment très vite. Servez-les bien fraîches, puis posez-les sur un lit d'algues ou de gros sel. N'arrosez pas les huitres de jus de citron ou de vinaigre. Proposez des vinaigrettes parfumées (voir ci-dessus), des tranches de pain de seigle tartinées de beurre salé et accompagnez d'un champagne.



Recettes et infos sur

www.huitres-normandie.com

Contact presse : Agence Scénarii
Alexandra Rédin - aredin@scenarii.fr
Magali Bluzat - mbluzat@scenarii.fr
Tél. : 01 56 77 14 16

Retrouvez également toutes les actualités des huitres de Normandie sur Facebook et Twitter