



Envie d'évasion après un printemps froid et pluvieux ?

**L'huître de Normandie,
le symbole de caractère du littoral normand
dans les assiettes !**

A retrouver, *les huîtres de Normandie à la braise*, une idée recette originale et de saison, proposée par le Lycée hôtelier Maurice Marland de Granville

L'huître de Normandie, une escapade culinaire vers les vacances !

Qu'elle soit consommée en Normandie pendant les vacances ou un week-end, chez soi en famille ou entre amis, l'huître normande fera voyager les papilles des gourmets. De la Côte Ouest à la Côte de Nacre, le littoral normand bercé par les plus grandes marées d'Europe, offre 4 grands crus d'huîtres, aux caractéristiques similaires mais au goût distinct :

- Les huîtres de la Côte Ouest du Cotentin profitent d'une mer pure qui leur donne un goût corsé et iodé.
- Les fameuses Saint-Vaast, de la Côte Est du Cotentin sont à la fois iodées et charnues. Elles se distinguent par leur goût subtil de noisette.
- Les irrésistibles d'Isigny-sur-Mer sont reconnaissables à leur chair douce et croquante. Elles s'accrochent parfaitement aux préparations culinaires chaudes ou froides.
- Les savoureuses de la Côte de Nacre issues du plus jeune bassin ostréicole bas-normand, ont une saveur tonique grâce à leur chair charnue et ferme.

- La Normandie par
force huître,
quel délice !

Recettes et infos sur

<http://www.huitres-normandie.com/>



L'huître de Normandie, le mets bien-être, boosteur de moral

On ne le répétera jamais assez : l'huître de Normandie est un réel partenaire santé. Elevée en pleine mer, elle cumule des minéraux et des oligo-éléments qui lui permettent d'apporter des vertus antioxydante, antifatique et antidépresseur. Grâce au cuivre, au zinc, au sélénium et à la vitamine B qu'elle contient, l'huître de Normandie permet de stimuler naturellement notre immunité et de palier la dépression saisonnière passagère.

Recette des huîtres de Normandie à la braise

Huîtres à la braise

Recette proposée par
le Lycée hôtelier
Maurice Merland
de Granville



Ingrédients :

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

Déposer les huîtres au centre de la braise rouge de votre barbecue ou de votre cheminée, jusqu'à ouverture de la coquille. Mélanger la ciboulette ciselée, l'échalote hachée, le jus de citron, la crème et la poudre de gingembre.

**Assaisonner avec du sel et du poivre.
Servir avec les huîtres.**