

Résotto de pomme de terre de l'île de Ré et Huîtres Charente Maritime



Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- **24 huîtres** Charente Maritime
- $\frac{1}{2}$ **échalote**
- **3 pommes** de terre moyennes
- **10 g** de beurre
- $\frac{1}{2}$ **bouillon** de bœuf
- **5 cl** de vin blanc
- **1 brin d'aillet** frais
- **Poivre** du moulin

- Préparer le bouillon de bœuf avec 30 cl d'eau et le bouillon de bœuf et laisser au chaud.

- Préparer les pommes de terre en toute petite brunoise. Tailler l'échalote finement, la faire réduire dans la poêle avec le beurre. Déglacer avec le vin blanc.

- Ajouter les pommes de terre taillées en brunoise dans la poêle. Une fois bien mélangé avec l'échalote, recouvrir légèrement un peu de bouillon. Laisser le bouillon imprégner les pommes de terre.

- Répéter l'opération pendant 10 mn à peu près jusqu'à ce que les pommes de terre soient légèrement fondantes. Pendant ce temps là ouvrir les huîtres, enlever les huîtres de coquilles et réserver les. Ajouter un peu de jus des huîtres dans le bouillon. Couper chaque huître en 5 morceaux.

- Une fois les pommes de terre cuites, les placer dans chaque coquille, ajouter avec les huîtres coupées. Ajouter de l'aillet ciselé et un tour de moulin à poivre.

Déguster bien chaud





Le goût de son terroir

(La pomme de terre
AOP de l'île de Ré)

a la **saveur** de son terroir **exceptionnel** :

elle est inimitable. Aux prémices de la belle saison, l'Alcmaria nous dévoile ses nouvelles saveurs, elle fond littéralement en bouche, sa peau est fine, presque transparente.

Sa chair tantôt ferme ou fondante, se prête à toutes les digressions culinaires : elle a de la tenue sous toutes les formes et se laisse cuisiner si facilement. Ses tendres couleurs, sa palette gustative riche en font la star de ce début de printemps : on lui trouve des arômes de légumes printaniers, un goût de beurre ou de fruits secs, des notes sucrées ou salées...

La Charlotte présente de mi-mai à la fin de campagne fin juin, allie une belle présentation à une excellente qualité gustative. Sa chair jaune, ferme, lui permet d'être cuisinée de façons variées. En plus d'être joliment présentée, elle cache sous sa robe une belle palette nutritionnelle : vitamine C, minéraux et glucides indispensables au bon fonctionnement de nos organismes.

