

# HUÎTRES

Le Centre néerlandais pour l'ostréiculture est Yerseke.

L'huître est comme un mollusque moule, mais vivent dans des eaux moins profondes. La coque se compose de deux vannes, la partie supérieure est plane et la partie inférieure concave / courbe. L'extérieur est rugueux, gris et très dur. Si l'huître est choisi, il doit être proche. Si vous le faites avec un couteau très fort, vous asseoir à l'intérieur de la viande, peut varier du beige crème à la couleur grisâtre. Le goût varie de sel à doux, presque sucré. Les huîtres sont généralement consommés crus, mais les huîtres festonnés sont aussi délicieux! Profitez des huîtres plates ou Creusen.

Les huîtres de Zélande d'origine aussi appelé huître plate Zélande. L'huître plate a une saveur très délicate qui est particulièrement intense. L'huître Creusen est appelée convexe, concave ou huître sauvage. Cette coquille est une forme plus profonde et plus erratique. Nous servons la festonné Creusen, il a mangé et servi avec un goût salé et l'année. La délicatesse des huîtres plates bien sûr aussi sur la carte. Ou à fruits de mer en combinaison avec d'autres fruits de mer. Lorsque la saison le permet. Nous associons aussi comme les huîtres avec d'autres spécialités de fruits de mer.

---

