

# HUÎTRES MARENNES OLÉRON LABEL ROUGE POIVRON CONFIT ET LARD

## Ingrédients pour 2 personnes :

- 10 à 12 huîtres Marennes Oléron Label Rouge  
Pour l'apéritif : calibre n° 4  
Pour un plat : calibre n° 2 ou n° 3
- 2 poivrons rouges
- 3 tranches de poitrine fumée



Crédit photo : Françoise Nicol - Design : Virginie Michélin  
© Access Strategy - Florent Dupuy

## Préparation

Laver puis éplucher les poivrons, les émincer et les faire revenir doucement dans une casserole avec un filet d'huile d'olive.

Faire revenir à feux doux dans une poêle la poitrine fumée. Juste avant de servir, sortir les tranches de poitrine fumée et les laisser reposer sur un papier absorbant.  
Couper la tranche en morceaux carrés.

Prendre les huîtres Marennes Oléron Label Rouge, décrocher juste le petit muscle et les laisser en coquille. Au moment de servir, vider l'eau des huîtres Marennes Oléron Label Rouge. Ajouter le poivron confit et les carrés de poitrine fumée encore tiède.

**//** Je voulais à la fois moderniser et rester fidèle à la tradition pour perpétuer le savoir-faire de mes pairs. C'est ainsi qu'est née l'idée de rejoindre un groupe de producteurs qui voulaient s'engager dans la démarche Label Rouge. Nous avons, dès l'origine, été associés à la constitution du cahier des charges Label Rouge.

Il a fallu d'abord codifier rigoureusement nos pratiques et vérifier qu'elles garantissaient le summum de qualité.

Les évaluations permanentes du Label Rouge sont un aiguillon constant vers toujours plus de perfection. L'ensemble de notre production d'huîtres en a bénéficié, de même que la production de l'ensemble du bassin.

Le Label Rouge nous a permis d'être identifié par les consommateurs comme une huître d'incontestable qualité supérieure et dont la traçabilité est totale. Cela rassure le consommateur. **//**

Laurent Chiron,  
producteur d'huîtres Marennes Oléron  
Label Rouge