

LES HUÎTRES : 4 BONNES RAISONS DE SE LAISSER TENTER

*Goût, variété, conservation, recettes : tous nos conseils
pour apprécier les huîtres et les sublimer !*



ACCUEIL

NOS RECETTES

TOUT SAVOIR SUR LES HUÎTRES

QUIZ

QUIZ

Tentez de gagner des week-ends en bord de mer pour 2 personnes et des bourriches d'huîtres !

**COMBIEN DE TEMPS PEUT-ON CONSERVER DES HUÎTRES SI ON
LES PLACE BIEN À PLAT, À UNE TEMPÉRATURE SITUÉE ENTRE
5°C ET 15°C ? ***

- 1 jour
- 5 jours
- 10 jours

 **PETIT INDICE :**
On vous souffle la réponse [ici](#)



QUELLES SONT LES PARTICULARITÉS DE L'HUÎTRE PLATE ? *

- Elle est plus iodée, salée et rare que l'huître creuse
- Elle est plus charnue et plus facile à ouvrir que l'huître creuse
- Elle est plus consommée que l'huître creuse

 **PETIT INDICE :**
Regardez dans la rubrique "[Tout savoir sur les huîtres](#)"

Nom *

Prénom *