

Mytilijade



Crédit photo : (Mélanie CHAIGNEAU)



L'entreprise familiale Mytilijade est productrice de moules de bouchot.

Infos pratiques

Categorie : A voir

Description

Découvrez les saveurs de la côte de Jade en vente directe : les huîtres, en vente toute l'année, les moules, disponibles de juin à septembre, les crustacés (crabes, araignées, homards, bigorneaux...) disponibles de juin à septembre. Idée de recette : Les moules au cidre, à la crème et aux lardons. Pour 4 personnes, il vous faut : - 2,5kg de moules de bouchot de La-Plaine-sur-Mer, bien sûr ! - 300g de lardons - 3 oignons coupés - 65g de beurre - 40cl de crème fraîche - 1/2 bouteille de cidre brut - du persil, sel, poivre Ajouter les ingrédients un à un dans une grande casserole et laisser cuire pendant 10 minutes. Cette recette est simple, rapide et surtout super bonne ! Retrouvez d'autres recettes chez Mytilijade. Le plus : L'entreprise Mytilijade est engagée dans la valorisation des déchets. Les filets sont bio-compostables. Ils récoltent également le byssus de leurs moules afin que leur partenaire Hors Studio puisse effectuer des recherches autour de la valorisation des déchets de la conchyliculture. "L'océan et notre savoir-faire constituent l'essentiel de notre fonds de commerce et chaque jour, l'équipe et moi-même travaillons à la valorisation d'une production unique au monde: la moule de bouchot de la Plaine-sur-Mer." Olivier Charpentier, dirigeant de l'entreprise L'établissement Mytilijade fait partie des producteurs locaux de La Plaine-sur-Mer , présentés par l'Office de Tourisme Destination Pornic.

Toutes les infos pratiques

Contact

4 zone Conchylicole

Le Marais

44770 LA PLAINE-SUR-MER

contact@mytilijade.com

<http://www.mytilijade.com/>