

AMANDES

Informations clés



NOM LATIN : *Glycymeris glycymeris*



TAILLE MINIMALE DE COMMERCIALISATION : 4 cm



ZONES DE PÊCHE : Manche, Golfe de Gascogne, Golfe du Lion



PRINCIPALES TECHNIQUES DE PÊCHE : drague



PRINCIPAUX LIEUX DE DÉBARQUEMENT : Granville, Saint-Quay-Portrieux, Erquy

EN BREF

- Coquillage bivalve, elle vit en colonie enfouie dans les fonds sableux.
- S'achète vivante avec une coquille bien fermée.
- Si consommée crue, la chair doit être brillante avec un peu d'eau de mer à l'intérieur.
- L'amande ne se consomme pas lorsque la coquille est fendue ou cassée.

LE SAVIEZ-VOUS ?

- La coquille de l'amande est parfois utilisée pour faire des camées (technique de gravure).
- Elle peut produire accidentellement des perles; elles sont non nacrées et sans aucune valeur marchande.

AVIS DE TEMPÊTE

Pas d'amande à l'arrivage ? Elle peut être remplacée par :

- la coque
- la palourde
- la praire

En savoir + sur les périodes de disponibilité des produits de la mer sur :

<https://www.pavillonfrance.fr/disponibilite-produits-mer>



PavillonFrance



Pavillon France



pavillon.france

Commandez gratuitement les outils sur **pavillonfrance-pro.fr**

Consultez nos recettes et astuces sur **pavillonfrance.fr**

AMANDES

Consommation

PRIX
€ € €



PRÉPARATION

Avant toute consommation, il faut les laver et les faire dégorger. Pour cela, elles doivent tremper pendant au moins 2 heures dans de l'eau salée. Un filet de citron ou de vinaigrette suffit à révéler le goût iodé de l'amande. On peut la préférer tiède, juste pochée dans un court-bouillon très réduit, avec des tartines de beurre demi-sel ou en salade.



CUISSON

	 AU FOUR	 À LA POËLE Filet de 2 cm	 COURT BOUILLON
POIDS NET	600 g	200 g	1 kg
TEMPS	15 min	4-5 min/face	6 min
°C	200°	-	-



CONSERVATION

L'amande se conserve assez bien et résiste mieux que les autres coquillages à des températures assez élevées (plus de 10 °C). On les conserve dans le bac à légumes du réfrigérateur avant de les consommer le jour même.



IDÉE RECETTE EXPRESS

Amandes de mer marinières

 **20 min**

INGRÉDIENTS :

- 1 kg d'amandes de mer
- 1 oignon
- 1 bouquet de persil plat
- 1 brin de thym
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 verre de vin blanc sec



PRÉPARATION :

- Rincer les amandes à l'eau froide puis les égoutter. Rincer le persil.
- Peler et émincer l'oignon. Faire revenir dans une cocotte avec l'huile.
- Ajouter les amandes, quelques brins de persil et le thym. Poivrer, verser le vin et faire cuire 5 minutes à couvert sur feu vif.
- Dès que les amandes sont ouvertes, servir aussitôt parsemées du reste de persil ciselé.



PavillonFrance Pavillon France pavillon.france

Commandez gratuitement les outils sur pavillonfrance-pro.fr
Consultez nos recettes et astuces sur pavillonfrance.fr

AMANDES

Fiche d'agrégation coquillages

Espèces soumises à des tailles minimales de capture

Accédez à l'outil « **Référentiel qualité - Points de vente** » de PAVILLON FRANCE sur pavillonfrance-pro.fr

QUALITÉ MAXIMALE



VIVACITÉ

VIGoureux ET VIVACE

- Le coquillage se rétracte lors de la piqûre du manteau au couteau
- La coquille reste fermée

LIQUIDE

- Le coquillage est lourd
- Présence d'eau
- La percussion émet un son mat

ODEUR

- Agréable à neutre

COQUILLAGES

CRITÈRES DE REFUS PAVILLON FRANCE



VIVACITÉ

VIVACITÉ PLUS FAIBLE

- Pas de rétraction du manteau à la piqûre

LIQUIDE

- Le coquillage est vidé de son eau

ODEUR

- Désagréable - Putréfaction



PavillonFrance Pavillon France pavillon.france

Commandez gratuitement les outils sur pavillonfrance-pro.fr

Consultez nos recettes et astuces sur pavillonfrance.fr