

BULOTS

Informations clés



NOM LATIN : *Buccinum undatum*



TAILLE MINIMALE DE COMMERCIALISATION : 45 mm



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



PRINCIPALES TECHNIQUES DE PÊCHE : casiers à bulot, dragues



PRINCIPAUX LIEUX DE DÉBARQUEMENT : Granville, Erquy, Grandcamp

EN BREF

- Le bulot ou buccin possède une coquille en spirale et vit enfoui dans les fonds vaseux et sablonneux jusqu'à 200 m de profondeur.
- Sa taille varie de 4,5 à 10 cm mais les plus âgés peuvent atteindre 15 cm.
- Il s'achète vivant ou cuit.

LE SAVIEZ-VOUS ?

- Sa coquille est souvent empruntée par le bernard-l'hermite.

AVIS DE TEMPÊTE

Pas de bulots à l'arrivage ? Elles peuvent être remplacées par :

- les coques
- les palourdes
- les bigorneaux

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](https://www.pavillonfrance-pro.fr)
Consultez nos recettes et astuces sur [pavillonfrance.fr](https://www.pavillonfrance.fr)

BULOTS

Consommation

PRIX
€ € €



PRÉPARATION

S'ils sont vivants, les rincer abondamment puis les faire dégorger dans de l'eau salée pendant 2h. Ensuite, les faire cuire dans de l'eau froide pendant 20 minutes avec un bouillon aromatique (laurier, romarin, persil, thym, etc.). Peut aussi se préparer en omelette, pâtes ou soupe.



CUISSON

	 COURT-BOUILLON
POIDS NET	1 kg
TEMPS	12 à 15 min
°C	-



CONSERVATION

Vider le surplus de liquide et conserver les bulots dans un linge humide, pas plus de 24 h. Le bulot apprécie peu le réfrigérateur.



IDÉE RECETTE

Bulots farcis à l'italienne

 45 min

INGRÉDIENTS :

- 2 douzaines de bulots cuits
- 6 pétales de tomates séchées
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de basilic
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre



PRÉPARATION :

- Retirer la chair des bulots et les débarrasser de leur intestin.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Couper les tomates séchées en petits dés et presser l'ail.
- Mélanger dans un bol avec l'huile d'olive et assaisonner de sel et poivre. Ajouter les bulots, mélanger et les remettre dans leur coquille.
- Déposer sur une plaque et les enfourner pour 10 min. Avant de servir, parsemer avec quelques feuilles de basilic.



PavillonFrance Pavillon France pavillon.france

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

BULOTS

Fiche d'agréeage bulots et autres 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 ACCEPTABLE



RÉACTIVITÉ

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

LIQUIDE INTER VALVAIRE

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

ODEUR

- Agréable à neutre

COQUILLAGES

CRITÈRES DE REFUS PAVILLON FRANCE



RÉACTIVITÉ

- Pas de rétraction du manteau à la piqûre

LIQUIDE INTER VALVAIRE

- 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