

COQUE

Informations clés



NOM LATIN : *Cerastoderma edule*



TAILLE MINIMALE DE COMMERCIALISATION : 2,7 cm



ZONES DE PÊCHE : Golfe de Gascogne, Golfe de Lion, Manche Est et Ouest



PRINCIPALES TECHNIQUES DE PÊCHE : dragues, pêche à pied



PRINCIPAUX LIEUX DE DÉBARQUEMENT : Le Croisic, Roscoff, Le Grau-du-Roi

EN BREF

- La coque est un coquillage populaire qui possède une coquille striée renfermant une petite noix blanche, un peu ferme, accompagnée d'un minuscule corail.
- Coquillage bon marché, conseillé pour les préparations raffinées. À consommer cuit ou cru.
- Ingrédient idéal pour composer de nombreux plats : pâtes, omelette, bouillon, soupe chinoise etc.

LE SAVIEZ-VOUS ?

- Elle s'enfouit dans les fonds marins sableux à marée basse pour se protéger des prédateurs et de la déshydratation.

AVIS DE TEMPÊTE

Pas de coque à l'arrivage ? Elle peut être remplacée par :

- l'amande
- la palourde

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)

COQUE

Consommation

PRIX
€ € €



PRÉPARATION

Avant toute consommation, les coques doivent être soigneusement lavées, brossées et rincées, avant de les faire dégorgier. Pour cela, elles doivent tremper pendant au moins 2 heures dans de l'eau salée, avec du gros sel ou de l'eau de mer, et à température ambiante, en remuant de temps en temps. À condition d'être sûr de leur fraîcheur, elles peuvent se consommer crues. Pour les cuire, il suffit de les mettre dans une marmite, nature ou assaisonnées d'aromates, d'oignons ou d'ail. Puis, les laisser cuire pendant quelques minutes afin de les laisser s'ouvrir. Avant de servir, penser à filtrer leur jus de cuisson pour enlever le sable.



CUISSON

	 COURT-BOUILLON
POIDS NET	1 kg
TEMPS	6 min
°C	-



CONSERVATION

Les coques ne se conservent pas plus d'une douzaine d'heures, il faut donc les faire cuire très rapidement. Consommer les coquillages et fruits de mer crus dans les deux heures qui suivent la sortie du réfrigérateur.



IDÉE RECETTE

Omelette aux coques

 25 min

INGRÉDIENTS :

- 800 g de coques
- 6 œufs
- 50 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 jus de citron
- 1 cuillère à soupe de persil ciselé
- 2 cuillères à soupe de ciboulette ciselée
- 1 pincée de sel et de poivre



PRÉPARATION :

- Une fois les coques lavées et égouttées, les retirer de leurs coquilles puis les mélanger à la crème fraîche. Saler, poivrer et réserver.
- Battre les œufs en omelette, ajouter 1 brin de persil et 1 cuillère de ciboulette puis cuire dans le beurre fondu.
- Hors du feu, ajouter les coques et parsemer une seconde cuillère de ciboulette.
- Servir chaud.



PavillonFrance Pavillon France pavillon.france

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

COQUE

Fiche d'agréeage coque 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 MAXIMALE



RÉACTIVITÉ

- Le coquillage se rétracte lors de 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



RÉACTIVITÉ

- 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