

COUTEAUX

Informations clés



NOM LATIN : *Solen spp*



ZONES DE PÊCHE : Mer celtique, Manche Ouest, Manche Est, Golfe de Gascogne nord, Golfe du Lion



PRINCIPALES TECHNIQUES DE PÊCHE : pêche à pied, drague



PRINCIPAUX LIEUX DE DÉBARQUEMENT : Les Sables-d'Olonne

EN BREF

- Il se pêche les jours de grandes marées lorsque l'eau est la plus éloignée du rivage.
- On peut le repérer aux petits trous qu'il forme à la surface du sable.
- Il peut s'enfoncer dans la vase jusqu'à 50 cm de profondeur.
- Sur les étals, la coquille formée de deux parties droites doit être fermée, masquant la chair du coquillage.
- Seul, un fin liséré beige doit apparaître.
- Le pied qui se rétracte dès que vous le touchez est le signe d'une fraîcheur incontestable.

LE SAVIEZ-VOUS ?

- D'un côté de la coquille se trouve une tête minuscule et de l'autre un pied puissant pour creuser le sable.
- On l'appelle aussi « rasoir »

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)

COUTEAUX

Consommation

PRIX
€ € €



PRÉPARATION

Les couteaux doivent être soigneusement lavés, brossés et rincés, avant de les faire dégorger. Pour cela, ils doivent tremper pendant au moins 2h dans de l'eau salée avec du gros sel ou de l'eau de mer. Ils se consomment très bien à la plancha.



CUISSON

	 AU FOUR (grille)	 À LA POËLE
POIDS NET	1 kg	1 kg
TEMPS	4 min	20 min
°C	puissance maximale	-



CONSERVATION

Immergés dans de l'eau salée, on peut conserver les couteaux 12h. Pour les garder plus longtemps, les réserver au réfrigérateur dans un linge humide, sans dépasser 10h. La congélation est possible car la chair décongelée reste ferme.



IDÉE RECETTE

Mosaïque de couteaux mangue et petits pois

 20 min

INGRÉDIENTS :

- 24 couteaux
- 1 demi mangue mûre
- 100 g de petits pois cuits
- 5 brins de ciboulette
- 2 cuillères à café de vinaigre balsamique
- 5 cuillères à café d'huile d'olive
- 1 pincée de fleur de sel



PRÉPARATION :

- Faire cuire les couteaux à sec dans une poêle après les avoir fait dégorgés. Les retirer du feu dès qu'ils s'ouvrent puis les laisser refroidir. Avec un petit couteau tranchant, éliminer le bas du couteau, puis tailler le corps en petits dés de la taille d'un petit pois.
- Laver et sécher les coquilles. Y déposer sur toute la longueur, des petits morceaux de mangue, les petits pois cuits et assaisonner d'une vinaigrette (vinaigre, ciboulette ciselée, sel, poivre, huile d'olive).
- Ajouter quelques grains de fleur de sel.



PavillonFrance



Pavillon France



pavillon.france

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

COUTEAUX

Fiche d'agréeage couteaux 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



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