

COQUILLE SAINT-JACQUES

Informations clés



NOM LATIN : *Pecten maximus*



ZONES DE PÊCHE : Baie de Somme, Baie de Seine, Baie du Mont Saint-Michel, Baie de Saint-Brieuc, Rade de Brest, Quiberon



PRINCIPALES TECHNIQUES DE PÊCHE : dragues, plongée



PRINCIPAUX LIEUX DE DÉBARQUEMENT : Saint-Quay-Portrieux, Port-en-Bessin, Erquy

EN BREF

- Il s'agit de l'un des plus nobles coquillages au goût fin et délicat, très apprécié des gourmets.
- La coquille Saint-Jacques (espèce *Pecten maximus* d'Atlantique ou *Pecten jacobaeus* de Méditerranée) voit sa teneur nutritionnelle varier en fonction de la présence du corail. La noix, très riche en protéines, est pauvre en graisses.
- La formation du corail, de novembre à mars, dépend du lieu où se trouve la coquille.

LE SAVIEZ-VOUS ?

En France, la pêche à la coquille est très réglementée et surveillée.

- Les pêcheurs sont autorisés à pêcher la coquille d'octobre à mai.
- Ils doivent respecter des jours et des horaires précis ainsi que des quotas de pêche journaliers.

Depuis 40 ans, des campagnes scientifiques sont réalisées par l'Ifremer* (COMOR, COSB) pour définir les volumes de pêche et les quotas autorisés, et assurer une bonne gestion de la ressource par les pêcheurs.

*Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer

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)

COQUILLE SAINT-JACQUES

Consommation

PRIX
€ € €



PRÉPARATION

Leur cuisson doit être très rapide pour qu'elles restent tendres et moelleuses. À la plancha, 2 minutes par face suffisent pour ne pas les dessécher. Compter 6 coquilles en plat principal (1 kg environ) pour 2 personnes. Les coquilles Saint-Jacques peuvent se cuisiner avec le corail ou utiliser ce dernier pour la confection de sauces ou de coulis.



CUISON

	 AU FOUR Entière	 À LA POËLE Noix	 GRILLE DU FOUR entière
POIDS NET	170 g	22 g	170 g
TEMPS	10 min	1-2 min/face	5 min
°C	220°	-	puissance maximale



CONSERVATION

Elles ne se conservent pas plus de 3 jours entières à plat, dans le réfrigérateur. Elles peuvent aussi se congeler décortiquées. Consommer les coquillages et fruits de mer crus dans les deux heures qui suivent la sortie du réfrigérateur.



IDÉE RECETTE

Noix de Saint-Jacques aux herbes du jardin

 30 min

INGRÉDIENTS :

- 600 g de noix de Saint-Jacques
- 2 gousses d'ail
- 5 échalotes
- 60 ml de vin blanc sec
- 50 g de beurre
- 8 brins de thym
- 4 feuilles de laurier
- 6 tiges de ciboulette
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 2 cuillères à soupe de ciboulette ciselée
- 1 pincée de sel et de poivre



PRÉPARATION :

- Peler et émincer finement l'ail et l'échalote.
- Faire fondre le beurre dans une poêle et blondir les échalotes, à feu vif.
- Ajouter les noix de Saint-Jacques, le thym, le laurier, l'ail et cuire quelques minutes, à feu moyen, pour évacuer l'eau des noix.
- Ajouter le vin et laisser mijoter quelques minutes, à feu doux.
- Saler, poivrer, parsemer de ciboulette ciselée et servir.



PavillonFrance Pavillon France pavillon.france

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

COQUILLE SAINT-JACQUES

Fiche d'agréeage 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 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



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