

NOISETTE DE MER

Informations clés



NOM LATIN : *Nassarius mutabilis*



ZONES DE PÊCHE : Golfe du Lion



PRINCIPALES TECHNIQUES DE PÊCHE : Nasses



PRINCIPAUX LIEUX DE DÉBARQUEMENT : Grau du Roi, Sète

EN BREF

- La noisette de mer a une coquille en forme de conque.
- Proche du bigorneau, elle a un goût fin et délicat.
- Sa taille est de 2 cm et sa couleur entre le orange et le blanc.
- La noisette se pêche en hiver quand l'eau est assez froide et qu'elle sort du sable.
- Elle vit sur les fonds sablo-vaseux à proximité des côtes entre 3 et 15 m de profondeur.
- Elles doivent être achetées vivantes : humides, vivaces, ou cuites.

LE SAVIEZ-VOUS

- Longtemps boudé par les consommateurs, ce petit gastéropode, de son vrai nom « nasse changeante », a été rebaptisé « Noisette de mer » en vue d'être revalorisé et de devenir tendance.

AVIS DE TEMPÊTE

Pas de noisette de mer à l'arrivage ? Vous pouvez le remplacer par le bigorneau.

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**

NOISETTE DE MER

Consommation

PRIX
€ € €



PRÉPARATION

Avant toute cuisson, elle doit être nettoyée et mise à dégorger. Elle se consomme à la catalane, en bouillon ou encore sautée en persillade.



CONSERVATION

On les conserve cuites ou surgelées. La durée de conservation des noisettes vivantes conseillée est de 5 jours.



IDÉE RECETTE

Noisettes sautées

 20 min

INGRÉDIENTS :

- 1,2 kg de noisettes de mer
- 50 g de beurre
- 30 ml huile d'olive
- 3 gousses d'ail
- 3 échalotes
- 5 brins de persil
- Sel et poivre



PRÉPARATION :

- Rincer et verser les noisettes de mer dans une casserole d'eau bien salée, cuire une dizaine de minutes à partir de l'ébullition.
- Egoutter, passer sous l'eau fraîche et extraire les mollusques de leurs coquilles.
- Dans une poêle, faire fondre le beurre et l'huile.
- Faire revenir l'ail et les échalotes émincés. Ajouter les noisettes de mer, le persil et cuire à feu doux 5 à 6 minutes.
- Saler si nécessaire, poivrer, mélanger et servir.

COQUILLAGES



PavillonFrance Pavillon France pavillon.france

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

NOISETTES DE MER

Fiche d'agréeage noisettes de mer 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 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