

PÉTONCLE

Informations clés



NOM LATIN : *Mimachlamys varia*



TAILLE MINIMALE DE COMMERCIALISATION : 3,5 cm



ZONES DE PÊCHE : Manche, Golfe de Gascogne, Ouest Irlande



PRINCIPALES TECHNIQUES DE PÊCHE : Drague



PRINCIPAUX LIEUX DE DÉBARQUEMENT : Brest, Oléron, La Rochelle

EN BREF

- De la même famille que la coquille Saint-Jacques, le pétoncle est apprécié pour sa chair goûteuse.
- Il est riche en oméga 3.
- La plupart des pétoncles arrivent sur les étals décoquillés, sans corail.
- Fraîche, la chair doit être humide, d'odeur et de couleur agréable.
- Vendu avec sa coquille, il doit se refermer si on le frappe, signe de fraîcheur.
- Congelée, veillez à ce que la noix ne soit pas desséchée par le froid.

LE SAVIEZ-VOUS

- Il se déplace en expulsant l'eau par un battement rapide de ses valves.

AVIS DE TEMPÊTE

Pas de pétoncle à l'arrivage ? Vous pouvez le remplacer par la coquille Saint-Jacques.

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**

PÉTONCLE

Consommation

PRIX
€ € €



PRÉPARATION

Délicieux en salade, ils peuvent se consommer crus à condition qu'ils soient ultra-frais. En cas de consommation cuits, la cuisson à la poêle est la plus adaptée. Ne pas les cuire plus de 2-3 minutes afin de garder le moelleux de la chair.



CONSERVATION

Pour une conservation optimale, on les conserve frais, non égouttés dans un récipient fermé pendant pas plus de 24h au réfrigérateur. S'ils sont surgelés, ils doivent être consommés au bout d'un mois. On les décongèle en douceur dans du lait ou on les cuisine encore gelés.



IDÉE RECETTE

Soupe de praires à l'orange

30 min

INGRÉDIENTS :

- 500 g de noix de pétoncle
- 200 g de riz
- 1/2 boîte de lait de coco
- 1 c à soupe de curry
- 1 oignon
- 3 cm de gingembre frais
- 2 c à soupe d'huile
- 1 pincée de sel
- 2 gousses d'ail



PRÉPARATION :

- Zester l'orange finement, presser le jus et ciseler la coriandre.
- Faire dégorger les praires et les faire ouvrir à couvert et à feu vif.
- Recueillir et filtrer le jus des praires.
- Décoquiller les praires et les réserver.
- Chauffer le jus d'orange et le jus des praires, ajouter le beurre, le yaourt et mixer le tout.
- Rajouter les zestes d'oranges et la coriandre ciselée.
- Répartir les praires dans des cassolettes ou des assiettes creuses.
- Verser le bouillon très chaud dessus et décorer de petites peluches de coriandre.
- Donner un tour de moulin à poivre sur chaque assiette.

COQUILLAGES



PavillonFrance Pavillon France pavillon.france

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

PÉTONCLE

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