

PRAIRES

Informations clés



NOM LATIN : *Venus verrucosa*



TAILLE MINIMALE DE COMMERCIALISATION : 4 cm (2,5 cm dans le Golfe du Lion)



ZONES DE PÊCHE : Manche, Mer Celtique, Golfe de Gascogne, Golfe du Lion



PRINCIPALES TECHNIQUES DE PÊCHE : dragues, pêche à pied



PRINCIPAUX LIEUX DE DÉBARQUEMENT : Granville, Brest, Erquy

COQUILLAGES

EN BREF

- Cette espèce vit enfouie peu profondément dans les fonds sablo-vaseux.
- Les praires doivent être achetées vivantes.
- Il faut les choisir fermées ou qui se referment lorsqu'on les touche.

AVIS DE TEMPÊTE

Pas de praires à l'arrivage ? Elles peuvent être remplacées par :

- l'amande
- la palourde
- la coque
- le pétoncle

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)

PRAIRES

Consommation

PRIX
€ € €



PRÉPARATION

Avant toute consommation, il est conseillé de les faire dégorger dans de l'eau salée pendant près de 2 heures. Les praires peuvent se déguster crues avec du citron ou de vinaigre, ou bien cuites, préparées au four avec un beurre à l'ail.



CUISSON

	 AU FOUR (grille)	 À LA POËLE
POIDS NET	500 g	1 kg
TEMPS	4 min	20 min
°C	puissance maximale	-



CONSERVATION

Les praires vivantes peuvent être conservées au réfrigérateur durant 72 heures à condition que leurs coquilles soient intactes. Consommer les coquillages et fruits de mer crus dans les deux heures qui suivent la sortie du réfrigérateur.



IDÉE RECETTE

Soupe de praires à l'orange

 30 min

INGRÉDIENTS :

- 2 kg de praires
- 2 yaourts
- 2 oranges bio
- 1 bouquet de coriandre
- 160 g de beurre



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.



PavillonFrance Pavillon France pavillon.france

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

PRAIRES

Fiche d'agréeage praires 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