

Date : 05/10/13

"Cuisinez-moi": le couteau.

Info Prix:

A Lyon, de 11,90 à 16 € le kilo selon le calibre et la provenance.

A Paris, 14 € le kilo

Adresses Coup de Cœur:

- Poissonnerie d'Ainay – 6, rue Vaubecour – Lyon (2e). Tél. : 04.72.41.08.50.
- Lecourbe Marée - 93, rue Lecourbe – Paris (15e). Tél. : 01 40 65 96 96.
- **Parcs Saint- Kerber** – **Cancale** - www.saintkerber.com

Nous avons tous vu un jour sur la plage, une partie de la **coquille** de ce mollusque et nous nous sommes tous demandés comment pouvait-on les pêcher.

Il existe des techniques qui nécessitent un peu de patience:

- La première consiste à repérer dans le sable deux trous assez proches. Vous versez un peu de gros sel sur les trous. Le couteau va croire que la marée remonte et qu'il peut donc sortir de sa cachette. À ce moment là, vous pouvez espérer l'attraper.
- La seconde technique se fait avec une tige de métal que l'on enfonce entre les 2 trous. Le couteau va se sentir agresser par cette intrusion et va refermer sa coquille sur le corps étranger et là, vous n'avez plus qu'à tirer.

Évaluation du site

Le site Internet de la chaîne de télévision BFM TV diffuse des articles concernant l'actualité générale française et internationale.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 500

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Seulement, il y a plus simple, c'est d'aller chez le poissonnier car les couteaux sont en vogue. Pendant très longtemps, on a délaissé le "solen marginatus", mais il est de retour au premier plan et l'on en trouve de plus en plus souvent chez les poissonniers et à la carte des restaurants grâce à des acteurs comme les **Parcs Saint-Kerber à Cancale** qui évidemment ne pêchent pas avec du gros sel et encore moins avec une tige de métal. Ils ont opté pour la pêche dite de plongée, qui est une pêche artisanale effectuée dans la Manche mais aussi au large des côtes écossaises où il y a des bancs de sable conséquents.

Choisir les couteaux chez son poissonnier

Il y a deux choses à vérifier:

- Première chose, la fraîcheur. Pour ce faire, il faut s'assurer que le couteau ne baille pas ou toucher son pied qui est souvent en dehors de la coquille. S'il se rétracte, c'est qu'il est d'une grande fraîcheur.
- Seconde chose, il faut demander au poissonnier s'il faut les faire dégorger ou pas. Si c'est nécessaire, vous les plongez en arrivant à la maison dans de l'eau salée pendant trois heures.

Les cuisiner

La recette traditionnelle consiste à les cuire à la poêle dans un fond d'eau chaude. En 1 à 2 minutes. Ils sont cuits s'ils sont tous ouverts. Il faut ensuite les égoutter et les décortiquer. Dans une poêle, faites fondre du beurre, ajoutez de l'ail, des échalotes et les couteaux, juste le temps de les réchauffer. Servez aussitôt.

Autre recette mais froide. Des couteaux cuits comme indiqué ci-dessus, taillés ensuite en julienne puis mélangés dans une vinaigrette à base d'huile d'olive, fleur de sel et sauce soja et un peu de jus de pamplemousse. Ajoutez ensuite des segments de pamplemousse taillés en dés, un peu de coriandre et éventuellement des pépins de grenade.