



Fiche Produit : Amande
Glycyméris Glycyméris



Nom, Name, Nombre : Dog Cockle, Samtmuschel, Arca Di Noe, Pie D'Asino, Pepitona

Origine, Origin : Bretagne ou Normandie, France
Normandy or Brittany, France.

Pièces au Kg, Pieces per Kg : 20-35 pièces

Conditionnement, Packing : 3 kg – 6 kg

D.L.C, Best Before: 5 jours, 5 days, 5 Tage, 5 días

Pêche, Harvesting : Toute l'année,
all year long, jahrlang, todo el año

Composition* : Pas de données disponibles, *not available*

Recettes

Les amandes se mangent crues sur un plateau de fruits de mer, avec du pain et du beurre, ou farcies: Laver, faire ouvrir à feu vif ; Enlever la demie coquille vide ; Farcir l'autre avec un beurre d'escargot: Mixer au robot : 75g de beurre, 2 ou 3 gousses d'ail, 4 cuillères de persil, sel et poivre. Passer sous le grill du four quelques instants, celui-ci étant préalablement chauffé à 200 ° C.

You can eat the dog cockles raw with some bread and butter or stuffed as follow: Open the shells and strain thoroughly. Discard the empty half of each shell. Stuff the other half with garlic butter. Ingredients: 75g of butter, 2 to 3 garlic cloves, 4 tablespoons of parsley, salt & pepper. Put the stuffed shells under a grill (preheated at 200 ° C) for a few minutes.

Die Samtmuscheln werden roh mit gebuttertem Brot oder gefüllt gegessen. Muscheln waschen und bei großer Flamme kochen bis sie sich öffnen ; Eine Schalenhälfte entfernen ; Die andere mit Kräuterbutter füllen; Dafür folgendes in einer Küchenmaschine mixen: 75g Butter, 2 oder 3 Knoblauchzehen, 4 Löffel Petersilie, Salz und Pfeffer. Einige Minuten in den vorgeheizten (200 ° C) Backofen schieben.

** source : répertoire générale des aliments. Table composition REGAL (1995) – Jean Claude Favier, Jaayne Irand-Ripert, Carole Toque, Max Feinberg*