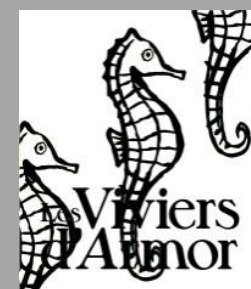


FICHE TECHNIQUE

Couteaux

Ensis siliqua / Ensis ensis



Nom, Name : Couteaux, Razor clams, Meerscheidemuschn, Navaja

Description: produits vivants, live products

Propriétés générales à réception, characteristics : les produits doivent être vivants au moment de l'achat, *these animals must be alive when sold*

Origine, Origin : Atlantique Nord Est, Manche et mers celtiques, Ouest Ecosse (FAO 27-VII, VI)
Northeast Atlantic, Channel and Celtic seas or West scotland (FAO 27-VII, VI)

Mode de production, production : Dragues, Dredges.

Conditionnement, Packing : Caisses 3 Kg / 5 Kg / 10 Kg
Barquettes sous atmosphère protectrice 1 Kg, Trays of 1 kg

D.L.C, Best Before : 3-4 jours, 3-4 days, 3-4 Tage

Conservation, storage : les produits vivants doivent être conservés entre 4°C et 8°C
Live products must be stored between 4°C and 8°C

Composition nutritionnelle (/100g), nutritional composition : valeur énergétique 90kcal, protéines 4g, glucides 0.2g, lipides 8g.

Saison, Harvesting period: Toute l'année, all year long

Pièces au Kg, Pieces per Kg

Très gros, XL	21+ cm	9-10 pièces/kg
Gros, Large	19-20 cm	12-15 pièces/kg
Moyens, Medium	15-18 cm	20-25 pièces/kg

Critères microbiologiques, microbiological criteria : absence de salmonelles dans 25g et E.coli < 230 dans 100g

Allergènes, allergen : mollusques, molluscs, weichtiere

Conditions de livraison, delivery : transport frigorifique

Conseils de préparation : Couteaux de mer farcis au beurre d'agrumes par Antoine Herrah

Ingrédients pour 4 personnes : 20 couteaux, 500g de beurre, 50g de mie de pain hachée, 4 oranges à jus, 2 citrons, fleur de sel, 1 botte de mélisse fraîche, quelques gouttes de tabasco vert.

Laver les agrumes à l'eau chaude, les essuyer et les zester entièrement. Mélanger au beurre les zestes et la mie de pain. Presser le jus des oranges et des citrons. Faire réduire le jus presque à sec. Le laisser refroidir et l'ajouter au beurre. Assaisonner de fleur de sel, de mélisse ciselée et de tabasco vert. Cuire les couteaux quelques secondes à la vapeur juste pour les ouvrir. Enlever l'intestin puis bien positionner les pieds dans leur coquille et recouvrir de beurre d'agrumes et d'un peu de mie. Gratiner à four très chaud et ajouter de la fleur de sel juste avant de déguster.