

Fiche Produit : Oursin  
*Echilus esculentus*



**Nom, Name, Nombre :** Sea urchin, erizo de mar, riccio de mar, Seeigel

**Origine, Origin :** Bretagne, Normandie, Royaume-Uni,  
*Brittany, Normandy, U.K.*

**Pièces au Kg, Pieces per Kg :** +- 10 pièces

**Conditionnement, Packing :** 3 kg

**D.L.C, Best Before :** 3 à 4 jours, 3 to 4 days, 3-4 dias, 3-4 Tage

**Pêche, Harvesting :** Toute l'année sauf janvier,  
*all year long except January, todo el año a la exepcion de  
enero, während alle der Jahr, Aber nicht him Januar.*

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

### Recettes

Oursins à la coque : Plonger les oursins dans l'eau bouillante 2mn maximum. Les ouvrir avec des ciseaux puis les déguster comme un oeuf à la coque : avec des mouillettes de pain beurré.

Hot sea urchin: deep the sea urchin in boiling water during 2mn maximum. Open it with sizer and taste it like a boiled egg: with butted bread dips.

Seeigel zum stippen : Die seeigel 2 Minuten lang in waßer kochen. Mit einer schere augschneiden und mit Butter beshchene Brotstangen hineintauden.

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