

Fiche Produit : Telline

Donax trunculus



Nom, Name, Nombre : Telline, Wedge Shell

Origine, Origin, Origen : Bretagne, Normandie,
Brittany, Normandy

Pièces au Kg, Pieces per Kg: Environ 250 pièces par kilo / *About 250 pieces per kilo*

Conditionnement, Packing : 3 Kg / 6 Kg

D.L.C, Best Before : 5 jours, 5 days, 5 dias

Pêche, Harvesting : De septembre à avril / *From September to April*

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

Recettes

Mettre 2 gousses d'ail écrasé et 500 grammes de tellines dans une sauteuse sur feu vif et laisser cuire jusqu'à ce que toutes les tellines soient ouvertes (8 min). Ajouter le persil haché.

Place 2 cloves garlic crushed and 500 grams of cockles in a skillet over high heat and cook until all the cockles are open (8 min). Add the chopped parsley.

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