

Fiche Produit : Coque
Cerastoderma Edule



Nom, Name, Nombre : Cockle, Cuore Edule, EBBare Herzmuschel ;
Berberecho

Origine, Origin, Origen : Bretagne, Normandie, Manche, Côte Atlantique,
Royaume-Uni, Brittany, Normandy, Channel, Atlantic coast, UK

Pièces au Kg, Pieces per Kg :

Très Grosses - Extra Large	40 – 50 pièces
Grosses - Large	50 – 70 pièces
Moyennes - Medium	70 – 100 pièces

Conditionnement, Packing : 3 Kg / 6 kg / 10 Kg

D.L.C, Best Before : 3 à 4 jours selon la saison,
3 - 4 days depending of the season,
3 - 4 Tage, ach der Saison.

Pêche, Harvesting : Toute l'année, période plus difficile en été,
all year, difficult in summer, todo el año pero mas difcil en verano,
während alle der Jahr, Mehr Schwer in Sommer

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

Recettes

Coques marinières : Mettre dans une casserole du beurre, de l'échalote, du persil en petits morceaux, y ajouter un verre de vin blanc. Verser les coques, les faire ouvrir à feu vif en mélangeant. Servir bien chaud.

Cockles in white wine sauce: Put in a saucepan: butter, shallots, chopped parsley and a glass of white wine. Add the cockles and place the saucepan over a moderate fire, with a spoon, mix it all slowly, until the cockles are open. Serve piping hot.

In einen Topf Butter, gehackte Schalotten und Petersilie geben, dazu ein Glas trockenen Weisswein. Die sauberen Herzmuscheln hinzufügen und bei starker Hitze unter ständigem Rühren kochen, bis alle eßbaren Herzmuschel geöffnet sind. Sehr warm servieren.

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