

Fiche Produit : Coquille Saint Jacques
Pecten Maximus



Nom, Name, Nombre : King Scallop, Ventaglio-Pettine
Maggiore, Jacobsmuschel, Vieira

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

Pièces au Kg, Pieces per Kg : 2-3 pièces/ 4-6 pièces/ 6-8 pièces /
Corallée ou non corallée selon les lieux de pêche et la saison.
*With or without coral depending on the fishing area and the
season. Mit oder ohne Korallen, je nach zone und saison*

Conditionnement, Packing : 3 Kg / 6 Kg / 12 Kg

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

Pêche, Harvesting : Octobre – Avril,
October to April, Octubre – Abril, Oktober – April

Composition* : Protéines : 15.6g, Glucides 2.8g, Lipides 0.5g, Sodium 156mg, Magnésium 49mg,
Phosphore 195mg, Potassium 338mg, Calcium 35mg, Fer 1.5mg

Recettes

Ouvrir les coquilles. Récupérer la noix. La laver à grande eau pour enlever le sable. Faire cuire à feu vif dans la poêle. En fin de cuisson, ajouter de la crème fraîche et du curry. Servir avec du riz ou une fondue de poireau.

Open the shell. Take off the nut. Wash it to remove all the sand. Cook it quickly in a pan. At the end, add some fresh cream and curry. Serve it with steamed rice or leeks.

Muscheln öffnen. Den Fisch herausnehmen und mit reichlich Wasser abspülen, um den Sand zu entfernen. Auf kleiner Flamme braten und am Ende ein bisschen Crème Fraîche und Curry hinzufügen. Mit Reis und Porreesauce servieren.

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