

Fiche Produit : Couteau
Ensis ensis



Nom, Name, Nombre : Couteaux – Razor clams – Messerscheide-Navaja

Origine, Origin, Origen : Manche, Channel

Pièces au Kg, Pieces per Kg :

Grand - Large	19+ mm	9 – 10 pieces / Kg
Moyennes - Medium	15 - 19 mm	11 – 18 pieces / Kg
Petit - Small	10 - 15 mm	18 – 25 pieces / Kg

Conditionnement, Packing : 3 Kg / 5 kg / 6 Kg

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

Pêche, Harvesting : Toute l'année, Year long, todo el ano, während des ganzen Jahr

Composition* : Pas de données disponibles, not available

Recettes

Couteaux à la plancha : faites chauffer une grande poêle à fond épais ou un grill à feu très vif. Verser quelques gouttes d'huile d'olive et déposer les couteaux en une seule couche, coté jointure de la coquille vers le bas. Lorsqu'ils sont ouverts, retournez-les pour que la chair soit en contact direct avec la chaleur et colore agréablement. Laissez cuire pendant 1 minute. Retourner encore une fois les couteaux et recouvrez les d'un filet d'huile d'olive, puis disposez-les dans un plat chaud, versez dessus un jus de citron.

Razor clams on the grill. Deep heat a frying pan or grill. Put some olive oil drops; dispose the razor clams joint side on the grill. Once, they are open, return them for one minute, so the meat will have a nice color in being in contact with the grill. Turn them over once again and pour some olive oil on them To be served on a hot plate with some lemon juice.

Eine grosse Pfanne mil dicken Boden sehr heiß vorheizen. Einige ropfen Olivenol hineingeben und die Scheiden-Muscheln in einer einzigen schicht in die Pfanne legen. Dabei soll die Geschlossene Nahtstelle der Schale unten liegen. Wenn die Schieden-Muscheln geoffnet sind werden sie herumgedreht, so dass das Fleisch direkt mit der Hitze in Berührung kommt und sich dadurch angenehm farbt. 1 minute „brutzeln“lassen. Drehen Sie die scheiden-Muscheln nochmals um, betropfen sie mil olivenol und legen sie in eine angewarmte schale. Mit zitronenvierteln in ihrer ugenen soße servieren. Die Scheiden-Muscheln können durch Sandklaff muscheln ersetzt werden.

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