

Fiche Produit : Salicorne
Salicornia Europaea



Nom, Name, Nombre : Salicorne, Passe-Pierre, Criste Marine

Origine, Origin, Origen : Cancale, Baie du Mont Saint Michel, *Cancale St Michel Bay*

Conditionnement, Packing : 3 Kg

D.L.C, Best Before : 7 Jours, 7 days, 7 dias, 7 Tage

Pêche, Harvesting : Juin à Septembre,
June to September, Junio – Septiembre, Juni - September

Composition* : Données non disponibles, *not available.*

Spécificités, specifications : La salicorne est une plante qui pousse naturellement dans les terrains salés au bord du littoral atlantique, de la Manche et de la Méditerranée. Elle est haute de 15 à 25 cm et se divise en plusieurs petites branches. L'utilisation de la salicorne en cuisine est souvent comparable à celle des haricots verts.

The passe-pierre is a plant that grows naturally in salted area, especially in the Atlantic, channel and Mediterranean coast. Passe Pierre size is between 15 to 25 cm and it divide in several little sticks. In general Passe Pierre is used like green beans.

Passe-Pierre ist eine Pflanze, die natürlich im salzig Plätzen wächst. Passe-Pierre wächst im Atlantischen, Manche und Mittelmeeren Küstenstreifen. Passe-Pierre ist von 15 bis 25 cm hoch und hat verschiedene Branchen. Man benutzt Passe-Pierre für Kochen. Man vergleicht diese Pflanze zu grünen Bohnen.

Recettes

Laver la salicorne à grande eau, cuire à la vapeur et la servir telle quelle ou la faire revenir à la poêle avec oignon, échalote et beurre.

Wash the passe-pierre, put it in a steam cook and serve it just as it is or you can also cook it quickly on a pan with some onions, shallots and butter.

Mit viel Wasser waschen. Entweder einfach dämpfend garen und so mit Fisch servieren, oder in Butter mit Knoblauch und Zwiebeln braten und mit Fleisch servieren

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