



Gouter la Coquille St Jacques

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Gouter la Coquille St Jacques

Collectif

Gouter la Coquille St Jacques Collectif

 [Télécharger Gouter la Coquille St Jacques ...pdf](#)

 [Lire en ligne Gouter la Coquille St Jacques ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Gouter la Coquille St Jacques Collectif

142 pages

Extrait

Extrait de l'introduction :

La Pecten maximus ou jacobaeus fait partie de la famille des Pectinidés. C'est un mollusque bivalve, hermaphrodite, caractérisé par son corail, qui, à maturité, est formé de deux parties : l'une mâle blanche nacré, l'autre femelle rouge orangé. La Pecten maximus est pêchée sur les côtes de l'Atlantique et de la Manche, la Pecten jacobaeus en Méditerranée.

La coquille est pêchée entre octobre et avril. Les jours et les horaires de pêche sont réglementés. La taille minimale des coquilles est de 10 cm mais elle peut atteindre 14 à 17 cm. La Saint-Jacques est riche en protéines et pauvre en lipides.

Conseils à propos des Saint-Jacques

ACHAT

Choisir des coquilles bien fermées et si possible de la même taille. Les crépidules sur la coquille et le sable à l'intérieur font du poids non consommable à éviter. La présence de corail dépend de la région de production et de la saison de pêche. Les coquilles sans corail gardent leur qualité gustative. Pour les conserver quelques jours, la température doit se situer entre 5 °C et 10 °C et les coquilles doivent être posées sur leur côté creux, côté plat par-dessus.

PRÉPARATION

Ouvrir les coquilles à cru en introduisant la lame d'un couteau rigide entre les deux valves, ou bien une cuillère à soupe, afin de conserver la noix sur le couvercle. Présentation de l'éditeur

L'Académie Culinaire de la Coquille Saint-Jacques de Nantes nous propose de découvrir ce coquillage à la saveur fine et à la chair délicate. Elle nous présente 100 recettes originales et raffinées, des plus simples aux plus élaborées.

Ces recettes inédites, déclinées en entrées, plats et desserts, confèrent à la coquille Saint-Jacques de nouvelles sensibilités gustatives.

Cuisiniers, chefs de restaurants ou maîtresses de maison, tous sont passionnés par la gastronomie et nous livrent leurs meilleures recettes dans ce recueil collectif.

Claude Herlédan, spécialisé dans les photographies culinaires, a illustré de nombreux ouvrages aux Editions Ouest-France dont la collection La cuisine des châteaux. Biographie de l'auteur

Cuisiniers, chefs de restaurants, ambassadeurs de l'Académie culinaire de la coquille Saint-Jacques de Nantes et élèves de lycées professionnels, tous passionnés de gastronomie, ils nous livrent leurs meilleures recettes. -----

Download and Read Online Gouter la Coquille St Jacques Collectif #ZFIKQ9TA2RH

Lire Gouter la Coquille St Jacques par Collectif pour ebook en ligneGouter la Coquille St Jacques par Collectif Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Gouter la Coquille St Jacques par Collectif à lire en ligne. Online Gouter la Coquille St Jacques par Collectif ebook Téléchargement PDFGouter la Coquille St Jacques par Collectif DocGouter la Coquille St Jacques par Collectif MobipocketGouter la Coquille St Jacques par Collectif EPub
ZFIKQ9TA2RHZFIKQ9TA2RHZFIKQ9TA2RH