



## Les mollusques et crustacés

Les coquillages (appelés aussi « mollusques »)

définition

les différentes parties d'un mollusque (exemple de l'huître)



classification

Les coquillages, ou mollusques, sont classés suivant leur forme :

Ceux qui possèdent deux coquilles : les lamellibranches ou bivalves



huître



palourde



coquille St-Jacques



moule



coque



praire

Ceux qui ne possèdent qu'une seule coquille : les gastéropodes ou univalves



bigorneau



ormeau



bernique



buccin



escargot

Ceux dont la coquille est inexistante ou invisible : Les céphalopodes calamar



poulpe



pieuvre



seiche



encornet ou calmar

La fraîcheur des mollusques

Un mollusque se nourrit en filtrant l'eau de mer qui le traverse (4l. /heure pour une huître plate et 20 litres par heure pour une huître creuse) son origine doit donc être sûre, pour éviter tout risque d'intoxication alimentaire qui peut être mortelle.

Lorsque l'on achète des coquillages, ils doivent donc originaires d'une provenance sûre. Une étiquette apposée sur le colis ou affichée par le poissonnier est obligatoire.

Les mollusques sont des êtres vivants donc très fragiles. Il est donc très important de pouvoir reconnaître leur état de fraîcheur lors de leur achat pour éviter toute intoxication alimentaire.

- ✚ les mollusques doivent être vivants à l'achat (le bigorneau bouge dans sa coquille, l'huître réagit quand on la pique avec la pointe d'un couteau, les bivalves sont hermétiquement fermés)
- ✚ un mollusque frais doit être lourd (il contient de l'eau), quand on le lave il ne doit pas remonter à la surface
- ✚ il rend un son mat, la coquille est difficile à ouvrir et se referme quand on le touche
- ✚ il y a beaucoup de liquide intérieur et il doit être limpide
- ✚ l'odeur doit être agréable
- ✚ quand on achète des coquillages ils doivent provenir d'un endroit sûr (une étiquette de salubrité doit figurer sur leur emballage)

pour les céphalopodes

- ✚ la chair doit être ferme, d'un blanc nacré, brillante
- ✚ les tentacules sont résistants
- ✚ l'odeur agréable
- ✚ les taches de sang éventuelles doivent être bien rouges.

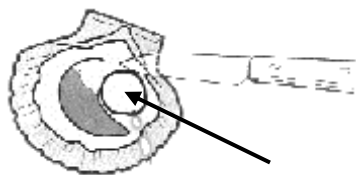
Auparavant, la meilleure saison pour consommer des coquillages correspondait aux mois en « **R** » : janvier, février, mars, avril, septembre, octobre, novembre, décembre. Mais maintenant on peut les consommer toute l'année.

Les préparations préliminaires, cuissons et utilisations culinaires des mollusques

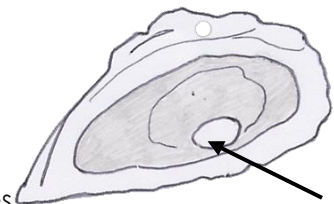
Les mollusques avant d'être éventuellement cuits doivent subir des préparations préliminaires :

- les laver plusieurs fois sans les laisser séjourner dans l'eau
- les gratter si nécessaire pour retirer les coquillages parasites accrochés à la coquille
- les ouvrir

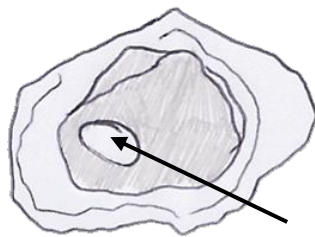
Comment ouvrir un mollusque ? C'est facile, il suffit de connaître l'emplacement du muscle adducteur à sectionner



les coquilles Saint-Jacques

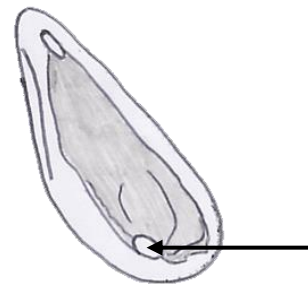


Les huîtres creuses

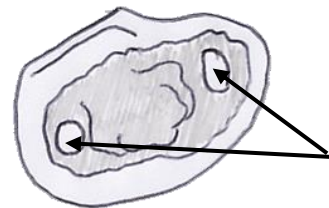


Les huîtres plates

Les moules



Les praires, palourdes, vernis ou amandes

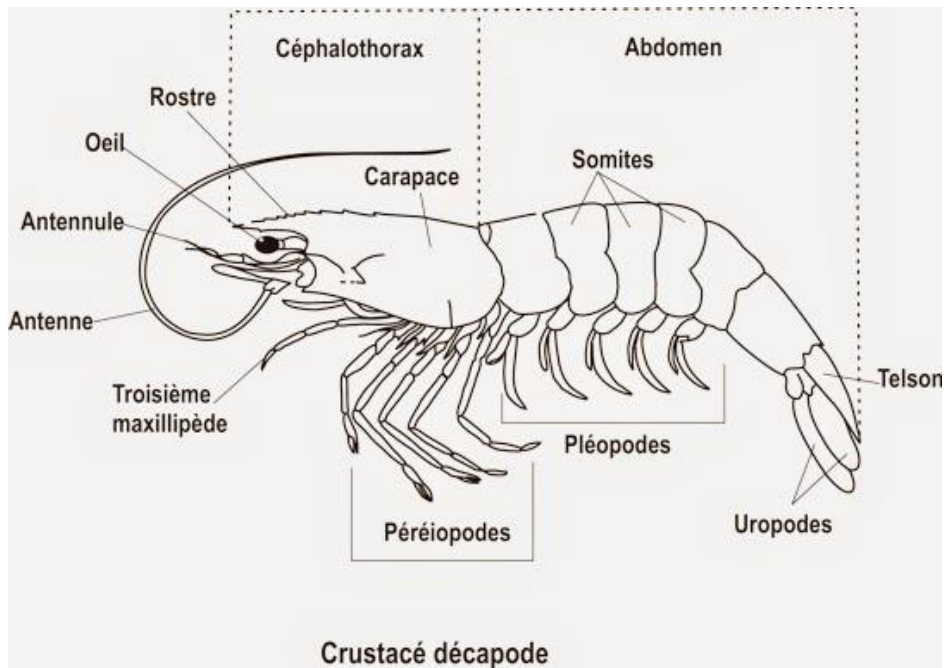


la cuisson des mollusques

La plupart des mollusques se consomme crue, mais quelques-uns doivent ou peuvent être cuits au avant d'être consommés :

- au court-bouillon (bigorneau, buccin) : plateau de fruits de mer, en apéritif, en amuse-gueules...
- cuits dans leur eau (huîtres) : chaudes au vin blanc, en gratin...
- à la marinière avec vin blanc, persil haché, échalotes (moules) : à la marinière, poulette, aux poireaux...

Ce sont des animaux dont le corps est recouvert d'une carapace les différentes parties d'un crustacé (exemple de la crevette)



#### les principaux crustacés utilisés en cuisine



#### Critères de fraîcheur des crustacés

Les crustacés sont des animaux qui se détériorent très rapidement dès qu'ils sont sortis de l'eau. Il faudra donc les conserver très frais, et donc savoir reconnaître leur fraîcheur.

#### les saisons de crustacés

Le homard et la langouste sont surtout commercialisés frais au moment des fêtes, mais les autres se trouvent sur le marché très souvent sous forme congelée, ou cuits au rayon frais.

#### Préparations préliminaires des crustacés

-  Les laver à l'eau courante
-  les brosser soigneusement
-  les fixer sur une planchette si on veut présenter le homard ou la langouste entiers

les crustacés s'ils sont pochés, le sont dans un court-bouillon corsé et bien salé, la chair étant fade

crustacés	cuissons et service	exemple de préparations
homard	<ul style="list-style-type: none"> <li>- poché servi froid,</li> <li>- grillé</li> <li>- au gratin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thermidor</li> <li>- mayonnaise</li> <li>- Cardinal</li> <li>- en bisque</li> </ul>
langouste	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pochée</li> <li>- grillée</li> <li>- froide</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mayonnaise</li> <li>- à l'armoricaine</li> <li>- Cardinal</li> <li>- en bisque</li> </ul>
Tourteau, araignée, étrille	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pochés servis froids</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- en salade</li> <li>- en bisque</li> <li>- mayonnaise</li> <li>- sauce armoricaine</li> </ul>
Crevettes, langoustines	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pochés et servis froids</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- en salade</li> <li>- mayonnaise</li> <li>- en bisque</li> <li>- sauce armoricaine</li> </ul>

Quelles questions se poser pour vérifier ses connaissances ?

Si vous savez répondre aux questions qui suivent - sans regarder sur votre cours - alors c'est que vous avez retenu le cours :

Quelle est la définition du terme « mollusque » ?

Comment classe-t-on les mollusques ? (donner deux exemples, au moins à chaque fois)

Comment reconnaît-on un mollusque frais ?

En quoi consiste la préparation préliminaire pour les mollusques ?

Quelle est la définition du terme « crustacé » ?

Comment reconnaît-on un crustacé frais ?