

**Chapitre 2.5 – Les V. P. O.**

**Sous chapitre 2.5.5**

**Les coquillages**



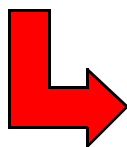


## LES MOLLUSQUES

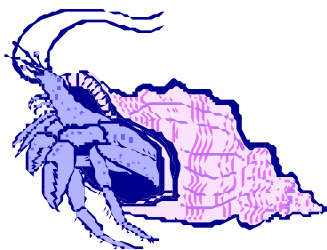
### GENERALITES :

➤ Ce sont des animaux invertébrés, au corps mou, tous ces animaux possèdent une coquille protectrice, certains la possèdent sous la peau (encornet, seiche, etc) pour d'autres elles enferment leur corps, ce sont les coquillages (moules, huîtres, bigorneaux, etc).

### CLASSIFICATION



### LES GASTEROPODES



LES CEPHALOPODES  
Calmars, poulpes, seiches,  
pieuvres, etc.

TERRESTRES UNIVALVES  
Escargots de Bourgogne, petits  
gris

COQUILLAGES BIVALVES  
Huîtres, moules, St Jacques,  
praires, coques, etc.

COQUILLAGES UNIVALVES  
Ormeaux, bulots, bigorneaux,  
bernaques, etc.

### ACHAT :

- Les mollusques doivent être achetés très frais. Ils doivent être vivants, même si on les consomme cuits. Ils doivent avoir une odeur agréable.
- Il faut éliminer ceux qui sont ouverts.
- Une étiquette de salubrité est obligatoire sur chaque colis, elle atteste des bonnes conditions sanitaires.

### CONSERVATION :

- Les céphalopodes se conservent comme le poisson à + 2° C sous glace pilée.
- Les coquillages se conservent entre + 5° C et + 10° C dans un endroit noir et aéré.



## AUTRES ANIMAUX AQUATIQUES

### LES BATRACIENS :

Les grenouilles, ce sont les cuisses que l'on consomme fraîches ou surgelées.

#### Préparations et cuisson

- Sautées : meunière, grenobloise, provençale, aux fines herbes.
- Frites : Panées ou en beignets.
- Potage : Velouté de grenouilles.
- Farce : Mousse et terrine.
- Pochées : Poulette, sauce vin blanc.



### LES OURSINS :

L'oursin est un échinoderme, on l'appelle aussi châtaigne de mer.

Il en existe plusieurs variétés (l'oursin violet, l'oursin conique, l'oursin blanc). La fraîcheur se reconnaît à la fermeté de ses piquants, à l'orifice de la bouche très serré.

Il faut les acheter vivants et les consommer aussitôt souvent crus, pochés (à la coque), en potage (velouté d'oursins) ou liaison des sauces de poissons.

### LES VIOLETS :

Les violets présentent l'aspect général de grosses pommes de terre brunes, noirâtres, à chair jaune vif.

L'extrémité opposée à la bouche est souvent couverte de débris de coquillages ou de graviers sur lesquels l'animal s'était fixé.