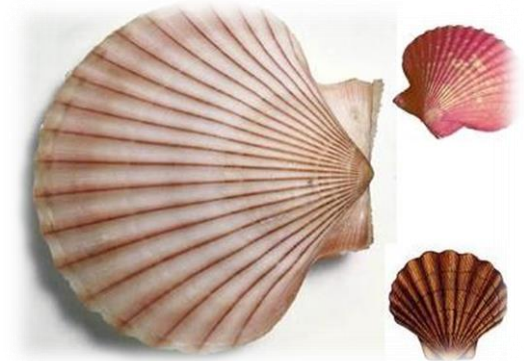


Le pétoncle



Морской гребешок

Mollusque bivalve comestible des mers peu profondes.

Nom usuel **amande de mer**



Salade de noix de pétoncle accompagnée de tapenade

Les pètoncles

sont parmi les fruits de mer les plus appréciés. Ils doivent sans doute cette réputation à leur taille assez grande, à leur chair plus tendre que celle de la plupart des autres mollusques et, surtout, à une saveur très particulière, généralement très douce. C'est effectivement le muscle adducteur, plus connu sous le nom de « noix », qui constitue la partie la plus

prise du mollusque ; pour l'essentiel, ce sont donc les noix de pétoncles qui sont commercialisées.

Il se consomme cru, poché, poêlé ou passé au four (pétoncles farcis). Le pétoncle peut s'utiliser congelé ou frais. On consomme aussi le corail de pétoncle (l'organe génital). Le pétoncle est un fruit de mer très estimé pour ses valeurs nutritionnelles.