



**Recettes de fruits de mer : Coffret avec un livre, un  
couteau à huîtres, une pince à crustacés et 4  
curettes à crabes**

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

# Recettes de fruits de mer : Coffret avec un livre, un couteau à huîtres, une pince à crustacés et 4 curettes à crabes

*Solenne Lambert, Collectif*

**Recettes de fruits de mer : Coffret avec un livre, un couteau à huîtres, une pince à crustacés et 4 curettes à crabes** Solenne Lambert, Collectif

 [Télécharger Recettes de fruits de mer : Coffret avec un livre, ...pdf](#)

 [Lire en ligne Recettes de fruits de mer : Coffret avec un livr ...pdf](#)

**Téléchargez et lisez en ligne Recettes de fruits de mer : Coffret avec un livre, un couteau à huîtres, une pince à crustacés et 4 curettes à crabes Solenne Lambert, Collectif**

---

72 pages

Extrait

Préparer un plateau de fruits de mer

Comment choisir, cuire et servir les crustacés

Conseils de Raymonde Charlon

Les homards :

Choisir : Acheter les homards vivants et plutôt lourds pour leur volume. Les spécimens à chair molle qui semblent plus légers peuvent être restés plusieurs jours sans nourriture ou avoir mué récemment.

Cuire : Saisir le homard par le dos et le plonger vivant dans de l'eau bouillante très salée (si possible de l'eau de mer). Couvrir immédiatement et laisser cuire à petit feu, 12 min pour un homard de 500 g, 20 min pour un homard de 1 kg et 30 min pour les très gros spécimens. Servir : Détacher les pattes en les cassant à l'articulation près du corps. Détacher les pinces et les briser d'un coup de maillet en bois ou de marteau.

Poser le homard sur le dos et couper, de chaque côté du ventre, la membrane qui retient la chair, la dégager en un seul morceau. Laisser le corail qui est comestible, puis remettre la chair dans la carapace et présenter le homard posé sur le ventre queue repliée. Remettre pinces et pattes en place.

Les crabes, tourteaux et araignées :

Choisir : Acheter ces crustacés vivants. Préférer les spécimens lourds donc bien pleins. Les mâles ont de plus grosses pinces, les femelles plus de matière crémeuse et, parfois, des oeufs placés sous la queue. Les araignées sont réputées pour avoir une chair plus fine que celle du crabe. Il est également plus facile d'extraire les alvéoles du corps.

Cuire : Après les avoir lavés sous l'eau courante et brossés si nécessaire, plonger les crustacés vivants dans une grande quantité d'eau bouillante très salée (si possible de l'eau de mer) et vinaigrée à raison d'une cuillerée à soupe pour 2 l d'eau. Amener à ébullition et laisser bouillir 15 min pour les moyens, 25 min pour les gros. Les égoutter penchés en avant afin que l'eau qui a pénétré dans la carapace puisse s'évacuer.

Servir : Sectionner les pinces et les pattes à la main au ras de la carapace lorsqu'ils sont encore tièdes. Briser les pinces avec un maillet en bois ou un marteau, ne pas les décortiquer. Extraire le corps de la carapace en introduisant une forte lame de couteau à l'endroit de la tête et en faisant levier. Jeter les ouïes accrochées de chaque côté du corps. Couper les corps en quatre. Retirer et réserver les parties crémeuses contenues dans la carapace, puis la remplir avec les morceaux de corps, la poser sur un plat, entourée des pinces et des pattes.

(...) Présentation de l'éditeur

La mer de notre littoral nous offre une infinie richesse de produits qui inspirent toujours les plus grands noms de la gastronomie. Repas festif par excellence, les fruits de mer peuvent être consommés aussi bien nature que cuisinés. Vous trouverez dans ce coffret les ustensiles indispensables à la dégustation d'un vrai plateau de fruits de mer ainsi qu'un livre de 33 recettes originales et inventives.

Vous découvrirez dans ce coffret :

- . 1 livre de 72 pages présentant 33 recettes illustrées
- . 1 couteau à huîtres
- . 1 pince à crustacés
- . 4 curettes à crabes

Download and Read Online Recettes de fruits de mer : Coffret avec un livre, un couteau à huîtres, une pince à crustacés et 4 curettes à crabes Solenne Lambert, Collectif #GXSAOE419MT

Lire Recettes de fruits de mer : Coffret avec un livre, un couteau à huîtres, une pince à crustacés et 4 curettes à crabes par Solenne Lambert, Collectif pour ebook en ligne Recettes de fruits de mer : Coffret avec un livre, un couteau à huîtres, une pince à crustacés et 4 curettes à crabes par Solenne Lambert, 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 Recettes de fruits de mer : Coffret avec un livre, un couteau à huîtres, une pince à crustacés et 4 curettes à crabes par Solenne Lambert, Collectif à lire en ligne. Online Recettes de fruits de mer : Coffret avec un livre, un couteau à huîtres, une pince à crustacés et 4 curettes à crabes par Solenne Lambert, Collectif ebook Téléchargement PDF Recettes de fruits de mer : Coffret avec un livre, un couteau à huîtres, une pince à crustacés et 4 curettes à crabes par Solenne Lambert, Collectif Doc Recettes de fruits de mer : Coffret avec un livre, un couteau à huîtres, une pince à crustacés et 4 curettes à crabes par Solenne Lambert, Collectif Mobipocket Recettes de fruits de mer : Coffret avec un livre, un couteau à huîtres, une pince à crustacés et 4 curettes à crabes par Solenne Lambert, Collectif EPub  
**GXSAOE419MTGXSAOE419MTGXSAOE419MT**