

## Les mollusques et les crustacés









### Définition

- ▶ Les **mollusques** sont des animaux (marins pour la plupart) ..... **invertébrés au corps mou** ..... souvent enveloppés d'une coquille.
- ▶ Les **crustacés** possèdent une carapace rigide articulée. On les trouve dans toutes les mers, à proximité ..... **des côtes, sur les fonds rocheux et sableux** ..... Seules les écrevisses vivent en eau douce.

### 1. Classification









#### a. Les mollusques

Ils sont classés en trois familles.

Les lamellibranches (bivalves)	Les gastéropodes (univalves)	Les céphalopodes
 <p><u>St-Jacques</u>    <u>Moules</u></p>	 <p><u>Bulots</u> ..... <u>Bigorneaux</u></p>	 <p><u>Calmars</u></p>
 <p><u>Huîtres</u></p>	 <p><u>Ormeaux</u></p>	 <p><u>Poulpes</u></p>
 <p><u>Coques</u></p>	 <p>Escargot terrestre</p>	<p>Encornets, seiches</p>
<p>Praires, palourdes, amandes, clams, pétoncles, couteaux</p>		

## b. Les crustacés

Ils sont classés en deux familles.

Les macroures (abdomen développé)			Les brachyours (abdomen atrophié)	
				
Homards	Écrevisses		Tourteaux	Araignées
				
Crevettes	Langoustines	Langoustes	Étrilles	

## 2. Critères de fraîcheur et qualité

### a. La fraîcheur

Les crustacés et mollusques peuvent être achetés sous trois formes :

<b>Vivants</b>	Gros crustacés, crabes, homards, langoustes	<b>Vigoureux, lourd, articulations gonflées</b> ....., odeur agréable.
	Moules, huîtres, coquilles Saint-Jacques, coques, praires...	<b>Fermés</b> ....., présence d'eau, manteau devant se rétracter, odeur agréable.
<b>Crus sur glace</b>	Langoustines	<b>Carapace ferme</b> ....., tête attachée, odeur agréable.
	Encornets, poulpes, sèches	Chair <b>ferme et nacrée</b> ....., tentacules résistants, odeur agréable.
<b>Cuits ou crus surgelés</b>	Crevettes roses, grises, gambas	<b>Brillantes</b> ....., queue repliée, odeur agréable.
	Bigorneaux, escargots	<b>Sans odeur</b> ....., ne poissent pas.



## b. Les signes de qualité

Certains mollusques ont des critères de qualité tel que le label rouge (Coquille Saint-Jacques de Normandie, huîtres Marennes d'Oléron), l'AOC (Coquille Saint-Jacques de la baie du Mont Saint-Michel) ou certifications. Traditionnellement, les coquillages (surtout les huîtres) ne se consomment pas durant les mois sans « R ».



## 3. Commercialisation et réglementation

Les mollusques et crustacés ne peuvent être vendus que s'ils sont accompagnés d'une étiquette de salubrité numérotée garantissant la qualité sanitaire. Apposée sur le colis ou la bourriche, elle doit porter les mentions obligatoires suivantes :

	le nom de l'expéditeur	
la provenance		la variété
le poids ou		la date de conditionnement
le nombre		la catégorie
le nom du destinataire		



## 4. La conservation



Les mollusques et crustacés vivants se conservent ..... **3 à 5 jours en chambre froide entre 0 et + 2 °C dans leur emballage d'origine** .....

Seuls les crustacés vivants peuvent se conserver en vivier d'eau de mer.

Les mollusques et crustacés déjà morts se conservent comme les poissons sous glace pilée mais doivent être cuits le plus rapidement possible après la livraison.

## 5. Utilisations culinaires

### a. Préparations préliminaires

- Pour les mollusques (coquillages)
  - ▶ ..... **Laver à l'eau courante et brosser soigneusement** ....., éliminer le byssus pour les moules.
  - ▶ Ouvrir délicatement les huîtres ..... **à la dernière minute** .....
  - ▶ Dégorger les coques dans de l'eau salée.
  - ▶ ..... **Châtrer les écrevisses** .....
  - ▶ Ouvrir les Saint-Jacques et débarrasser des franges.
  - ▶ Vider les céphalopodes de leurs entrailles, du cartilage et de la poche à encre. Retirer la peau.

### b. Préparations, cuissons

Les mollusques et crustacés sont des produits qui nécessitent bien souvent peu de préparation. Cependant, on peut leur apprêter des cuissons longues comme les ragoûts :

Les crustacés	
<b>Pochés au court-bouillon</b>	Tous
<b>Grillés</b>	<b>Homards,</b> langoustes, gambas, langoustines
<b>Frits</b>	Langoustines, ..... <b>gambas</b> .....
<b>Ragoût</b>	<b>Homards,</b> langoustes, écrevisses, étrilles
<b>Bisque</b>	.....
<b>Sautés</b>	Gambas, langoustines

Les mollusques	
<b>Crus</b>	<b>Huîtres</b> .....
<b>Farcis</b>	Moules, ..... <b>huîtres</b> ..... calmars, praires, palourdes
<b>Pochés</b>	<b>Bulots,</b> <b>bigorneaux</b> .....
<b>Frits</b>	<b>Beignets de</b> <b>calmars</b> ....., escargots
<b>Ragoût</b>	Encornets à l'encre, ormeaux, escargots, poulpes, moules
<b>Sautés</b>	Saint-Jacques, ormeaux
<b>Grillés</b>	..... <b>Saint-Jacques</b> .....