

# Station gourmande

*Découvrir les saveurs et mets du monde*

Pour ouvrir vous-même les **coquilles** et récupérer les **noix** voici quelques explications en photos



Vous serez plus **autonome** face à votre poissonnier et vous hésitez moins à acheter des coquilles en promo, elles sont toujours plus **fraîches** que des noix en vrac.



**Passez la lame** du couteau au niveau du muscle adducteur, **sectionnez le muscle**, gardez la lame bien droite et **longez la coquille** pour ne rien perdre de la noix.

La coquille s'ouvre automatique, d'ailleurs si elle était déjà ouverte, la fraîcheur laisse à désirer !



bon, j'aurai pu faire mieux, il reste un peu de noix.



Maintenant, vous devez **détacher la noix**, idem, longez bien la coquille.



prenez dans la main la noix et passez votre pouce le long de la **ligne verte** pour détacher le muscle de la noix.

# Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde



et voilà, vous avez une **noix**



Le muscle **se détache très facilement**, les franges et viscères suivent.



ensuite vous pouvez séparer le **corail** (je n'aime pas mais vous pouvez l'utiliser), les franges (idéal pour préparer un fumet de st jacques) et les viscères.

au final, passez la noix sous un **filet d'eau** pour la nettoyer si nécessaire.

