



## Les Bigorneaux de Daniel

*Depuis plus de 60 ans voici la recette qui se transmet dans ma famille pour bien cuire les bigorneaux que l'on pêchait.*



### **Ingrédients :**

- gros sel
- poivre
- 1 bouquet garni

### **La recette :**

Dans un seau d'eau de mer, laisser dégorger les bigorneaux 24 heures. Ne pas oublier de recouvrir le seau car les bigorneaux aiment bien aller se promener.

Bien rincer les bigorneaux au moins par trois fois à l'eau claire.

Dans une casserole d'eau froide, saler fortement au gros sel, poivrer généreusement, et ajoutez au choix :

- - un bouquet garni
- - ou des échalotes, persil... finement hachés
- - ou des algues séchées et émiettées de Plévenon (ma recette préférée)

Verser les bigorneaux dans la casserole d'eau froide et mettre sur le feu jusqu'à obtenir l'ébullition. Avec un pic, vérifier si les bigorneaux se détachent bien de leur coquille. Normalement c'est la fin de la cuisson.

Egoutter sommairement et laisser refroidir dans un récipient recouvert pour éviter que les coquillages se dessèchent. Une fois refroidis les bigorneaux seront conservés au frigo dans une boîte hermétique.

**Astuce :**

Si vous avez des bigorneaux en quantité importante, vous pouvez en congeler dans un sac à congélation.

L'avantage est que vous pourrez en prélever juste la quantité voulue deux heures avant de les consommer. La qualité gustative est équivalente à un produit frais.

