



La Salicorne

RÉACTUALISATION
DE L'INVENTAIRE
CULINAIRE DE LA FRANCE :
LA PICARDIE

INVENTAIRE CULINAIRE DE LA FRANCE

TOUTE UNE HISTOIRE

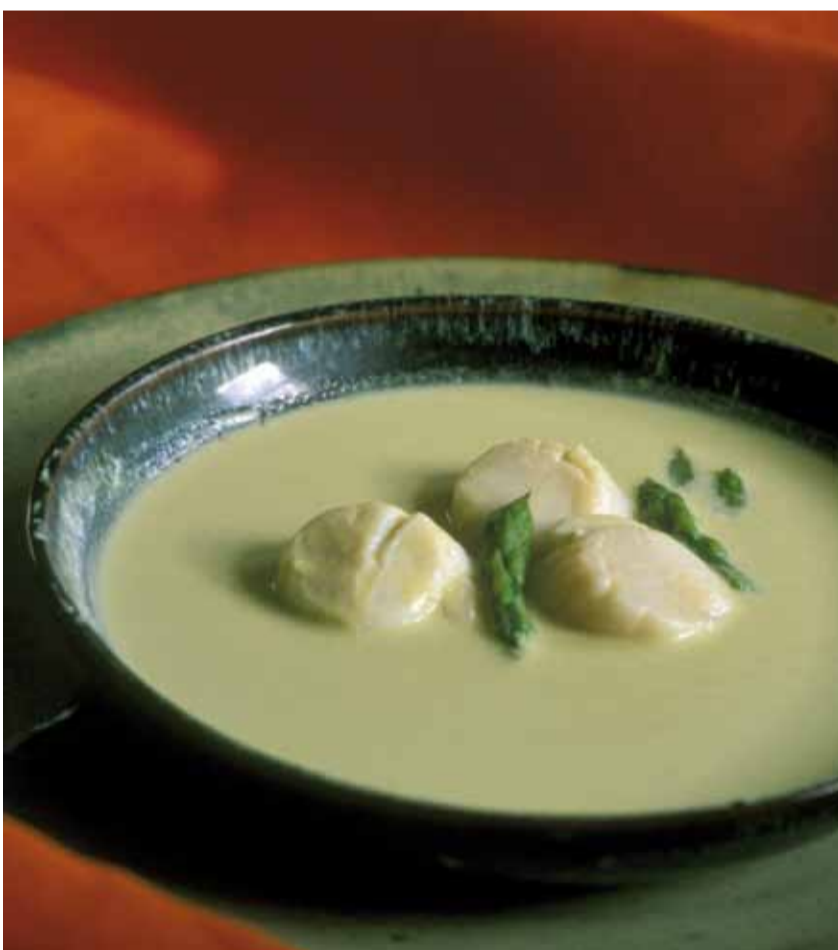
Le climat océanique et le sol des mollières régulièrement recouvert par la mer sont favorables au développement de la Salicorne. Cette petite plante comestible ressemblant à un haricot vert, se récolte de juin à mi-septembre dans des zones bien délimitées de la baie. La récolte s'effectue de manière artisanale (à la main ou à la faucille) par près d'une centaine de professionnels. La salicorne n'est pas lavée pour une meilleure conservation.



© C Poulart / LaSalle Beauvais



LA SALICORNE : LA CUISINER, LA DÉGUSTER



© Fotolia

La salicorne est classiquement utilisée en légume ou en condiment et se consomme crue ou cuite. Elle accompagne le plat principal, idéalement les produits de la mer (poissons, crustacés et fruits de mer), mais aussi les viandes blanches. La salicorne peut aromatiser viandes, poissons, légumes ou encore pâtes ou riz. Elle peut se déguster crue en salade, chaude comme légume ou en soupe. Différentes références de produits élaborés sont disponibles :

des préparations en bocaux dans le vinaigre, de l'agneau à la sauce aux salicornes, une terrine de bulots à la salicorne, une moutarde à la salicorne.

Auteurs élèves-ingénieurs de 4^e année Alimentation & Santé (010) : Solène DE COUESBOUC, Elise DELIGNIERES, Oriane GODOT, Marion GRABETTE, Bérénice LECONTE, Elise MAUDENS, Nolwenn MORIN, Maëlle RAJAONARY, Margaux REMOND, sous la coordination de Philippe POUILLART.

www.cuisinelafrancaise.com/fr/produits