

Une météo difficile empêchant la cueillette des oursins

Si la cueillette des oursins est autorisée depuis le mois de décembre dernier et ce, jusqu'au mois d'avril prochain, ils sont devenus une denrée rare sur les étals qui se tiennent ici et là autour de la ville. Cette absence n'est pas due à leur raréfaction en mer mais tout simplement à une météo épouvantable empêchant leur cueillette et a fortiori leur vente. Les célèbres oursinades de la région au bord de l'eau, même sans soleil ciel bleu, ont été quasiment exclues du paysage. « Et pourtant, ils sont beaux et nombreux cette année, leurs gonades sont charnues... Tout pour plaire ! », explique Nicolas, pêcheur de Pianottoli-Caldareello. Il est l'un des rares à être sorti pour prélever ce produit de la mer très recherché.

Une cueillette difficile

À peine installé près de la boulangerie Pietri qu'il est aussitôt « dévalisé ». Mais il reste là pour ouvrir ces précieux échino-

dermes et préparer les plateaux qui ont été commandés par avance. Seuls quelques chanceux pourront profiter d'une défection. « A priori, la météo devrait être plus favorable, nous serons alors plusieurs à les proposer ». Quant aux éventuelles oursinades et dégustations au restaurant, compte tenu des prévisions relatives à la crise sanitaire, il faudra probablement les oublier. Mais bon, il sera peut-être tou-



Nicolas prépare les commandes.

PHOTOS P.C.

jours possible de s'en procurer.

En omelette ou avec des œufs brouillés

De couleur violette ou verdâtre, les châtaignes de la mer ont et auront toujours une place privilégiée sur les tables des Porto-Vecchiais. Ils pourront même s'exercer à les cuisiner selon certaines recettes d'autrefois ou en

improvisant en fonction de leur savoir-faire gastronome.

Il est possible de déguster les oursins autrement, en omelette par exemple ou avec des œufs brouillés réalisés au bain-marie. Pour ce faire, il convient de prélever la moitié des langues/gonades à incorporer directement dans les œufs battus et la seconde moitié à disposer sur

l'omelette ou les œufs brouillés après l'avoir délicatement fait passer à la poêle avec une noix de beurre quelques secondes. Compter douze œufs (pour six personnes) pour trois douzaines d'oursins, sel et poivre et éventuellement quelques brins hachés de ciboulette, ou des grains de citron caviar.

P.C.



Un produit qui peut être dégusté autrement.



Ceux qui ont la chance d'avoir des oursins sont ravis.