

# Bucardes farcies

Marie-Thérèse Derrien  
la Forêt-Fouesnant



- X 5 petites bucardes par personne,
- X jus de citron
- X sel, poivre, muscade

#### Pour le beurre d'escargot

- X ail, persil
- X mie de pain trempée dans un peu de lait
- X beurre

Faire ouvrir les bucardes dans un récipient.  
 Les nettoyer en les fendant en deux sur la longueur, puis bien rincer (elles peuvent se conserver en l'état au congélateur).  
 Les hacher très finement, ajouter sel, poivre, muscade et un jus de citron. Mettre à macérer 24h au réfrigérateur.  
 Replacer cette farce dans les coquilles (remplir aux 3/4) puis compléter avec le beurre d'escargot.  
 Passer au four très chaud 6 à 7 minutes.

C'est un régal...

*Cette recette peut s'adapter à tout autre coquillage.*

## Bulletin individuel d'adhésion FNPPSF

### FÉDÉRATION NATIONALE DES PÊCHEURS PLAISANCIERS ET SPORTIFS DE FRANCE

Pour soutenir l'action de la FNPPSF, je choisis de devenir adhérent, deux formules me sont proposées :

*\*Vous pouvez demander la liste des associations de votre région au secrétariat de la Fédération.*

- 1** Je deviens membre d'une association affiliée FNPPSF de ma région\*.  
 Tarif : prix de la cotisation associative (variable) + 5 € cotisation FNPPSF et 6 € abonnement *Pêche Plaisance*.  
 Règlement global à effectuer auprès de l'association concernée.
- 2** En l'absence d'association affiliée FNPPSF dans ma région, je choisis d'adhérer individuellement à la Fédération.  
 Cotisation FNPPSF tarif unique : 14 €
- 3** Abonnement *Pêche Plaisance* (4 numéros) : 14 €

(paiement par chèque à : FNPPSF - BP n°14 - 29393 Quimperlé).

Votre NOM ..... Prénom .....

Adresse .....

Code postal ..... Ville .....

**FNPPSF**  
 BP 14  
 29393 QUIMPERLÉ  
 Tél./Fax 02 98 35 02 81  
 fnppsf@wanadoo.fr