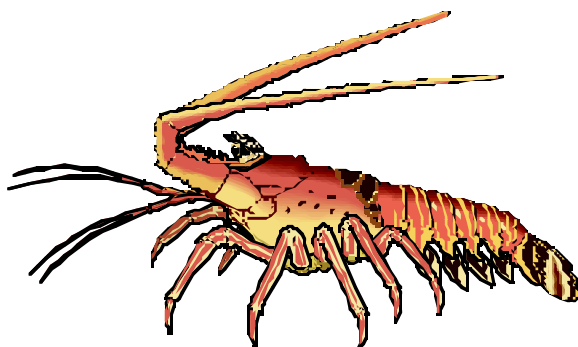
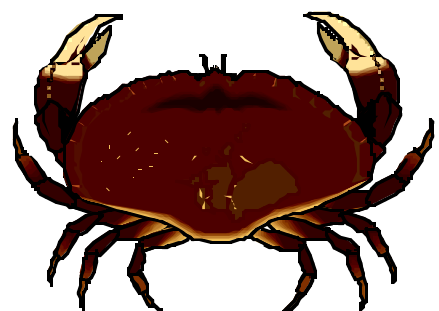
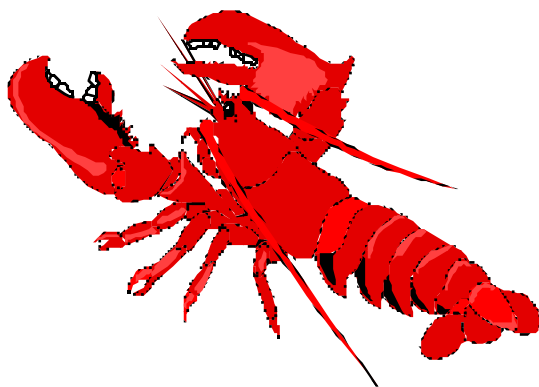


**Chapitre 2.5 – Les V. P. O.**

**Sous chapitre 2.5.6**

**Les crustacés**





## LES CRUSTACES

### GENERALITES :

- Recouverts d'une carapace, la majorité des crustacés appartient à l'ordre des décapodes car ils sont munis de 5 paires de pattes.
- Leur corps se compose dans la plupart des espèces de deux parties, le coffre et l'abdomen ou queue qui comporte la grande partie des chairs comestibles. Pour les gros crustacés la chair des pattes et des pinces est très estimée également.

- Les crustacés marins les plus appréciés sont le homard, la langouste, la crevette, les crabes (tourteau, araignée de mer, étrilles, etc) et la langoustine. Le seul crustacé d'eau douce utilisé en cuisine est l'écrevisse.

### ACHAT :

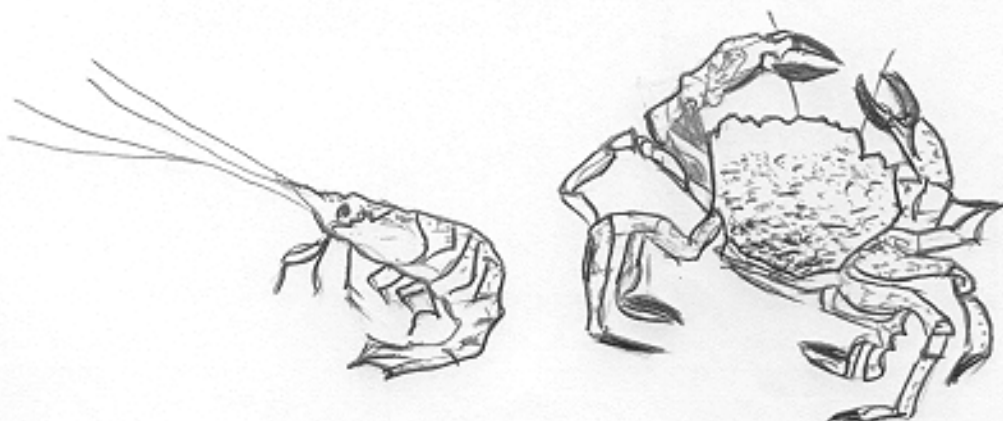
Le prix des crustacés frais est toujours très élevé, et de plus d'un très faible rendement en parties comestibles, plus de 50 % de déchets. Le poids d'une portion est de 300 à 400 g selon l'espèce.

Il est impératif d'acheter les crustacés frais vivants (sauf pour la langoustine qui est conditionnée sous glace). Lorsqu'ils sont morts, ils se vident, perdent leur saveur et s'altèrent très rapidement.

Il faut prendre les sujets les plus lourds pour une même taille, les articulations doivent être claires et rebondies.

### CONSERVATION :

Du lieu de pêche au lieu de consommation les crustacés sont transportés dans de la ferruche (sorte de paille) et la chaîne du froid doit se situer de + 2° à + 3°C.





## LES CRUSTACES

### CUISSON

#### Cuire dans un liquide bouillant

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p>TOURTEAU<br/>HOMARD<br/>LANGOUSTE<br/>ARAIGNEE<br/>ECREVISSE</p> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Court-bouillon bien salé, algues.</li><li>- Cuisson 15 à 20 mn suivant grosseur.</li><li>- Incision entre les yeux pour provoquer l'écoulement du liquide de cuisson.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Servis froids avec mayonnaise ou dérivés.</li><li>- Chauds avec sauce faite à part.</li></ul> |
|---|---|---|

#### Griller

|                             |  |  |
|-----------------------------|--|--|
| <p>GAMBAS<br/>CREVETTES</p> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Grillées entières souvent en brochette.</li></ul>                          | <ul style="list-style-type: none"><li>- Accompagnées d'une sauce émulsionnée chaude ou beurre composé.</li></ul>             |
| <p>HOMARD<br/>LANGOUSTE</p> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Coupés en deux, assaisonnés et grillés finir au four la cuisson.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Servis chauds avec une sauce additionnée de corail ou d'un beurre composé.</li></ul> |

#### Frïre

|                                 |  |  |
|---------------------------------|--|--|
| <p>CREVETTE<br/>LANGOUSTINE</p> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Queues décortiquées, marinade, pâte à frïre, bain d'huile à 170°C.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Accompagnées de mayonnaise et dérivés.</li></ul> |
|---------------------------------|--|--|

#### Sauter

|  |  |
|--|--|
| <p>GAMBAS<br/>ECREVISSE<br/>HOMARD<br/>LANGOUSTE</p> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Pièces assaisonnées, saisies et cuites dans la matière grasse, un déglaçage au terme de la cuisson ainsi qu'une sauce.</li></ul> |
|--|--|

**NOTA :** Les crustacés sont aussi utilisés, pour les parties non comestibles, pour la fabrication de beures composés, de sauce américaine et bisques.