

Choix – conservation – modes de cuisson.

Pour acheter des crustacés, il faut tenir compte de deux facteurs :

La fraîcheur : les homards, langoustes, crabes et écrevisses doivent toujours être achetés vivants, dans la mesure du possible, pour éviter de faire l'acquisition de crustacés en voie de putréfaction.

Les crabes et écrevisses, une fois cuits, s'altèrent rapidement.

Lorsque les crustacés sont morts, le relâchement musculaire se caractérise par le fait que la queue est pendante. Ils dégagent une odeur de putréfaction et subissent une modification de coloration (chair jaunâtre).

Les crevettes en voie de putréfaction deviennent ternes et poisseuses ; elles ont une odeur très prononcée.

La densité: il est recommandé de les rechercher lourds, car ceux qui sont légers par rapport à leur masse viennent de muer récemment et leur chair ne remplit pas complètement la carapace. Cette chair est de qualité inférieure.

La conservation :

Les homards, langoustes, cigales, crabes, se conservent soit dans un vivier à eau de mer ou dans un endroit obscur à température de 3 à 4°.

Les écrevisses se conservent dans de l'eau douce au frigo.

En général, les autres espèces se conservent congelées ou en conserve.

Les modes de cuisson :

Il n'existe pas de préparation de base pour les crustacés.

Les préparations chaudes sont plus fines mais aussi plus difficiles.

Les crevettes seront, en général, toujours cuites au court-bouillon et servies froides avec une sauce froide tout comme les langoustines.

Les crabes seront presque toujours cuits au court-bouillon et servis froids ou préparés en coquilles chaudes.

Les écrevisses seront servies braisées ou « à la nage »