

## Les écrevisses.

Seuls crustacés comestibles d'eau douce, munis de pinces et mesurent de 15 à 20 cm.

Les écrevisses sont devenues très rares dans les cours d'eau de plaine et de montagne.

La rareté des écrevisses est due non seulement à la pollution des cours d'eaux, mais également au fait que leur croissance est très lente. En effet il lui faut de 5 à 7 ans pour atteindre l'âge adulte.

L'espèce la plus fréquente sur les marchés est l'écrevisse à pattes grêles ou pinces fines, dite « écrevisse de Turquie », adulte en 2 ou 3 ans et importée vivante ou congelée.

Cette écrevisse d'élevage possède une carapace rugueuse, verdâtre, aux articulations orangée et une nageoire caudale articulée.



Charlet M.  
Techno-cuisine – Les fruits de mer

Catégories :

Malgré l'importation d'écrevisses étrangères (Turquie, USA), on peut rencontrer en France.

En France :

L'écrevisse à pieds rouges, qui vit notamment en auvergne, la plus fine et la plus recherchée.



L'écrevisse à pied blancs, plus petite, répandue en montagne.



Qualités et conservation :

Les qualités, à l'achat d'une écrevisse, sont similaires aux autres crustacés.

Les écrevisses sont conservées le plus couramment dans des caisses ou paniers (5kg) fabriqués en planches légères ; mais cet emballage ne convient pas, car l'odeur du bois nuit à la qualité de la chair.

Les écrevisses peuvent vivre 48 h sans eau. Lorsqu'il fait trop chaud, on ajoute des sacs de plastique remplis de glace.

Cette conservation s'effectue en chambre froide.

Modes de cuisson :

Dans les écrevisses, on ne mange pratiquement que la queue (un cinquième du poids total) ; les pinces, broyées au casse-noix, recèlent aussi un peu de chair et la carapace est pilée pour cuisiner bisques et beurrés composés.

Avant tout apprêt, il faut châtrer l'écrevisse, c'est-à-dire lui retirer son boyau qui lui donnerait un goût amer.

Les préparations du homard et langouste sont valables pour les écrevisses :

- Sauter : écrevisses « bordelaise ».
- Griller : écrevisses grillées.
- Pocher : écrevisses « à la nage ».
- En potage : bisque.
- Plat froid : écrevisses « en buisson ».