

## Le crabe.

Nom générique de crustacés décapodes caractérisés par un abdomen réduit, replié sous une carapace rigide très développée.

Les cinq paires de pattes ont une importance variable suivant les espèces, mais la première est toujours pourvue de fortes pinces.

Les crabes vivent sur le fonds côtiers et herbeux, sauf le tourteau qui préfère les fonds rocheux ou caillouteux.

### Distinctions :

L'araignée de mer à une carapace épineuse et pointue vers l'avant.



Le tourteau est plus large avec une paire de pinces très développées. Il peut atteindre 5 kg et mesurer 45 cm.



Le crabe vert est beaucoup plus petit (de 8 à 10 cm).



L'étrille a une carapace presque carrée et des pattes palmées.



Qualités :

Les crabes doivent être achetés vivants, lourds et bien pleins (un crabe est plein lorsque sa queue, repliée sous sa carapace est légèrement soulevée et que la carapace est garnie d'algues).

Modes de cuisson :

Certains poissonniers vendent des tourteaux déjà cuits.

Seul le tourteau peut se farcir.

Sur un plateau de fruits de mer, avec mayonnaise.

Les petits crabes sont utilisés pour les soupes, bisques, coulis.

On trouve également dans le commerce des conserves de crabes au naturel (miettes ou morceaux de chair).