

Les crevettes.

Les crevettes ont un corps relativement mince, c'est-à-dire comprimé à l'arrière, légèrement arqué, avec des antennes longues par rapport au corps.

De nombreuses espèces de crevettes sont légèrement transparentes et ont une coloration vert brunâtre ou rose pouvant aller jusqu'au brun rouge.

On distingue :

- a) Les crevettes des eaux chaudes et tropicales (avec la troisième paire de pattes plus développée et les œufs à l'intérieur).
- b) Les crevettes des eaux tempérées et froide (avec la troisième paire de pattes sans pinces et les œufs à l'intérieur, fixés aux pattes abdominales).

Catégories :

La crevette rose, dite « d'Algérie » ou crevette rouge (gambas), longue de 15 à 20 cm et pêchée en profondeur en méditerranée et dans l'atlantique.



La crevette rose « bouquet », longue de 7 à 12 cm, très appréciée, pêchée sur les côtes rocheuses de l'Europe et de l'Afrique du nord.



La crevette rouge, longue de 6 à 7 cm et de grande qualité pêchée dans l'atlantique nord.



La crevette grise, ou boucaud, longue de 3 à 6 cm, translucide crue et brunâtre une fois cuite, considérée comme la plus savoureuse, pêchée intensivement en Belgique, France (manche, mer du Nord).



Qualités :

Pour la vente, les crevettes sont le plus souvent cuites à bord des chalutiers aussitôt pêchées .De leur fraîcheur dépend l'aspect brillant et la forme plus ou moins recourbée de la carapace, la fermeté de la chair et la facilité du décortilage.

Elles peuvent être colorée artificiellement (rose d'Algérie).

On trouve sur le marché des crevettes décortiquées, fraîches, en conserve ou surgelées, ainsi que des crevettes surgelées (gambas).

Modes de cuisson :

Cuites à l'eau de mer ou à l'eau salée, les crevettes sont servies nature, avec du beurre frais, utilisées dans de nombreux hors d'œuvre (mousse, salades, coquilles,...) garnitures et sauces.

Elles sont consommées en grande quantité dans les pays asiatiques, grillées, marinées, séchées, en beignets.

Les gambas, typiques des apprêts espagnols et antillais, sont souvent frites entières ou grillées en brochettes.

Dans la cuisine moderne, elles sont apprêtées suivant l'imagination du cuisinier.

Remarque :

Ne pas confondre scampis (langoustines) avec les crevettes géantes d'Asie (shrimps et prawns).