

La langouste.

Il s'agit d'un crustacé décapode, caractérisé par de très longues antennes, avec la présence d'épines sur le coté des segments abdominaux et l'absence de pinces.

La langouste vit sur des fonds rocheux, entre 20 et 150 m de profondeur. la larve minuscule, doit subir plus de vingt mues avant que l'animal n'atteigne sa taille réglementaire pour la consommation (23 cm à l'âge de 5 ans).

Plus vieille, elle peut mesurer jusqu'à 50 cm et peser jusqu'à 4 kg.

Différentes sortes de langoustes :

La langouste rouge, la meilleur, dite aussi « bretonne » ou « commune » est pêchée dans la manche, dans l'atlantique est et ouest de la méditerranée. Elle possède une carapace brun-rouge, parfois violacée.



La langouste rose, ou du Portugal, se pêche du sud –ouest de l'Irlande jusqu'au Sénégal. Elle est plus grande que la langouste rouge, mais moins massive, avec une carapace constellée de petites taches claires.



La langouste verte, ou de Mauritanie, possède des antennes plus longues, sa carapace est bleu-vert, et chaque segment est marqué d'une bande clair et de deux taches claires.



La langouste brune du cap, à la carapace écaillée brun-rouge, se vend le plus souvent surgelée, parfois sous forme de queue de langouste.



Qualités :

Les langoustes fraîches doivent être achetées bien vivantes (battant de la queue lorsqu'on les saisit) et intactes (ni trou dans la carapace, ni membres arrachés) ; seules les antennes, fragiles, peuvent avoir souffert.

Les femelles, reconnaissables aux palmes destinées à retenir les œufs sous l'abdomen, passent pour plus avantageuses.

Comme tous les crustacés, la langouste fraîche est mise à cuire vivante. Sa chair fine, serrée, blanche et délicate, a une saveur moins accentuée que celle du homard.

Charlet M.
Techno-cuisine – Fruits de mer

Modes de cuisson :

Les préparations les plus relevées son celles qui lui conviennent le mieux (sauté et flambée, avec une sauce curry, grillée et servie avec un beurre).

Mais en règle générale, toutes les préparations chaudes du homard sont applicables à la langouste.