

## Châtrer les écrevisses.

### Châtrer les écrevisses :



>>tordre ,1/4 de tour à gauche et à droite, la nageoire médiane : tirer lentement pour enlever l'intestin.



"Châtrer", cette opération consiste en fait à extraire l'intestin disgracieux, pas appétissant et qui risquerai de donner un goût amer après cuisson.