

ARAIGNÉE

Informations clés



NOM LATIN : *Maja brachydactyla*



TAILLE MINIMALE DE COMMERCIALISATION : 12 cm



ZONE DE PÊCHE : Mer Celtique, Manche, Golfe de Gascogne



PRINCIPALES TECHNIQUES DE PÊCHE : filets maillants, nasses



PRINCIPAUX LIEUX DE DÉBARQUEMENT : Lorient, Granville, Brest

EN BREF

- À l'achat, l'araignée se choisit comme un melon, plus elle est lourde, plus elle sera savoureuse.
- Elle habite sur des fonds rocheux et sableux, parmi les algues ou les posidonies, entre la surface et 50 mètres de profondeur.

LE SAVIEZ-VOUS ?

- L'araignée de mer mue en grandissant afin d'adapter sa carapace à la taille de son corps.
- Sa couleur varie du brun-rouge au brun-jaune.
- Les juvéniles ont une technique de camouflage originale : ils saisissent des organismes à l'aide de leurs pinces et les accrochent à leur carapace ou leurs pattes à l'aide des soies présentes.

AVIS DE TEMPÊTE

Pas d'araignée à l'arrivage ? Elle peut être remplacée par le tourteau.

En savoir + sur les périodes de disponibilité des produits de la mer sur :

<https://www.pavillonfrance.fr/disponibilite-produits-mer>



PavillonFrance Pavillon France pavillon.france

Commandez gratuitement les outils sur [pavillonfrance-pro.fr](https://www.pavillonfrance-pro.fr)
Consultez nos recettes et astuces sur [pavillonfrance.fr](https://www.pavillonfrance.fr)

ARAIGNÉE

Consommation

PRIX
€ € €

CRUSTACÉS



PRÉPARATION

- Avant de faire cuire l'araignée, laver et brosser sa carapace.
- Penser à boucher les trous à l'emplacement de pattes manquantes, pour éviter que la chair ne se délite dans l'eau de cuisson.
- Le mode de cuisson préconisé est la cuisson vapeur, entre 15 et 20 minutes en fonction de la taille de l'araignée.
- Elle peut également être pochée dans un bouillon d'eau salée, pendant 15 minutes.



CUISSON



FAITOUT

POIDS NET

700 g

TEMPS

15 à 20 min



CONSERVATION

Vivante, elle se conserve dans le bac du réfrigérateur (entre 0 et 4 °C). Elle doit être couverte d'un linge mouillé pendant 24 heures maximum, pour éviter la déshydratation et la perte de saveur.
Cuite, elle se consomme rapidement.



IDÉE RECETTE

Araignée et sa verrine d'avocat

⌚ 20 min



INGRÉDIENTS :

- 4 araignées
- 2 endives
- 2 avocats
- 6 brins de cerfeuil
- 2 citrons verts
- 10 brins de ciboulette
- 1 poivron rouge
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 échalote
- 1 pincée de sel et de poivre

PRÉPARATION :

- Cuire les araignées et récupérer la chair.
- Mélanger avec le jus de citron.
- Ajouter l'échalote finement émincée, le poivron et avocats en petits cubes, les herbes ciselées et l'huile.
- Saler, poivrer, puis mélanger le tout.
- Rincer l'endive, couper le trognon et éliminer les feuilles abîmées.
- Essuyer les feuilles, les remplir de la chair d'araignée assaisonnée puis servir dans un plat décoré de quelques herbes.



PavillonFrance Pavillon France pavillon.france

Commandez gratuitement les outils sur pavillonfrance-pro.fr
Consultez nos recettes et astuces sur pavillonfrance.fr

ARAIGNÉE

Fiche d'agréeage crustacés vivants : araignée

Espèces soumises à des tailles minimales de capture

Accédez à l'outil « **Référentiel qualité - Points de vente** » de PAVILLON FRANCE sur pavillonfrance-pro.fr

CRUSTACÉS

QUALITÉ MAXIMALE



VIVACITÉ

VIGOUREUX ET VIVACE

- Tonique, se déplace
- Pattes recroquevillées

INTÉGRITÉ

INTÈGRE

CRITÈRES DE REFUS PAVILLON FRANCE

VIVACITÉ

VIVACITÉ PLUS FAIBLE

- Presque plus de déplacement
- Relâchement des pattes et pinces

INTÉGRITÉ

- Absence de pinces
- Plus de 4 pattes absentes



PavillonFrance Pavillon France pavillon.france

Commandez gratuitement les outils sur pavillonfrance-pro.fr

Consultez nos recettes et astuces sur pavillonfrance.fr