

CREVETTE GRISE

Informations clés



NOM LATIN : *Crangon crangon*



TAILLE MINIMALE DE COMMERCIALISATION : 12 cm



ZONES DE PÊCHE : Golfe de Gascogne, Mer du Nord, Manche Est, Golfe du Lion



PRINCIPALES TECHNIQUES DE PÊCHE : chalut de fond, pots, filets verveux



PRINCIPAUX LIEUX DE DÉBARQUEMENT : Oléron, Le Croisic, Les Sables d'Olonne

EN BREF

- Sa peau translucide et son corps variant du brun au gris pâle avec de nombreuses taches, se confond avec le fond sableux-vaseux où elle vit.
- Pendant la journée, à marée basse, elle reste enfouie dans le sable pour échapper aux oiseaux prédateurs et aux poissons. Seuls ses yeux et ses antennes dépassent du sable. La nuit, elle nage en pleine mer et part à la recherche de nourriture.
- La chair de la crevette grise est fragile, c'est pourquoi il est préférable de la vendre/acheter vivante.
- Sa fraîcheur se repère dès l'achat : cuite, sa chair doit être bien ferme, vivante, la crevette doit se montrer vivace.
- Sa bonne odeur iodée est également un signe de fraîcheur.
- Si les crevettes sont cuites, leurs queues bien repliées sous l'abdomen indiquent qu'elles ont été cuites vivantes.

LE SAVIEZ-VOUS ?

- La crevette grise peut atteindre une taille de 5 cm pour les mâles (maximum 7,5 cm) et de 7 cm pour les femelles (maximum 9,5 cm).

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**
Consultez nos recettes et astuces sur **pavillonfrance.fr**

CREVETTE GRISE

Consommation

PRIX



CRUSTACÉS



PRÉPARATION

- 3 minutes dans de l'eau bouillante salée suffisent pour cuire les crevettes crues.
- Sauté, frit, mariné, ce crustacé se cuisine à l'infini.



CUISSON



À LA POËLE

POIDS NET	300 g
TEMPS	2 à 3 min



CONSERVATION

À consommer de préférence le jour même de l'achat, ou dans les 48 heures. Sinon, congeler.
À conserver dans la partie la plus froide du réfrigérateur (entre 0 et 4 °C).
À noter que, les crevettes deviennent plus ternes une fois conservées au froid.



IDÉE RECETTE

Crevettes grises en verrine

⌚ 20 min

INGRÉDIENTS :

- 250 g de crevettes grises
- 120 g de tomates séchées dans l'huile
- 1 avocat mûr
- 1 citron
- 1 poivron jaune
- 1 petit bouquet de ciboulette
- 1 cuillère à café de piment d'Espelette
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sel et de poivre



PRÉPARATION :

- Laver les crevettes, les cuire 2 minutes dans de l'eau salée frémissante puis les décortiquer.
- Hacher finement les tomates, ainsi que le poivron et arroser d'un filet d'huile.
- Éplucher et découper l'avocat en petits cubes, asperger de jus de citron.
- Garnir 4 verrines de 100 ml, en commençant par une couche de tomate, l'avocat égoutté, parsemer d'une pincée de sel et de piment, ajouter le poivron puis les crevettes.
- Terminer par la ciboulette ciselée et un petit filet d'huile.



PavillonFrance Pavillon France pavillon.france

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