

LANGOUSTE (ROUGE)

Informations clés



CRUSTACÉS



NOM LATIN : *Palinurus elephas*



TAILLE MINIMALE DE COMMERCIALISATION : 11 cm



ZONES DE PÊCHE : Manche ouest, Golfe de Gascogne, Golfe du Lion, Corse



PRINCIPALES TECHNIQUES DE PÊCHE : Trémails, casiers, filets maillants



PRINCIPAUX LIEUX DE DÉBARQUEMENT : Brest, Audierne, Le Guilvinec

EN BREF

- La langouste rouge (ou royale) pourvue de petites antennes vit sur les côtes européennes.
- Rare et chère, elle est réputée pour sa saveur et sa finesse.
- L'apport énergétique de ce crustacé particulièrement maigre est de 90 Kcal pour 100 g. Outre son intérêt protéinique, non négligeable, la langouste fournit aussi de nombreuses vitamines, B12 et B3 en particulier.

LE SAVIEZ-VOUS ?

- Assurez-vous de sa vivacité : elle doit replier la queue sous son corps lorsqu'on la saisit. Et ses pattes ne doivent pas être cassées.
- Elle est capable d'émettre des bruits caractéristiques assez sonores, du type « grognements ».

AVIS DE TEMPÊTE

Pas de langouste à l'arrivage ? Vous pouvez le remplacer par le homard

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)

LANGOUSTE ROUGE

Consommation

PRIX
€ € €

CRUSTACÉS



PRÉPARATION

La langouste doit être cuite vivante. Il suffit de la plonger 10 minutes dans un court-bouillon parfumé, pas plus, car sa chair deviendrait caoutchouteuse. Une fois cuite, elle peut être grillée.



CUISSON



COURT-BOUILLON

POIDS NET	1 pièce 800 g
TEMPS	25 min
°C	-



CONSERVATION

Vivante, elle peut rester une journée au réfrigérateur enveloppée dans un linge humide. Une fois cuite, elle pourra se conserver au réfrigérateur 2 jours.



IDÉE RECETTE

Queue de langouste aux herbes

⌚ 25 min

INGRÉDIENTS :

- 4 queues de langoustes
- 2 brins de chaque (basilic, aneth, origan)
- 1 citron
- 1 pincée de sel et de poivre



PRÉPARATION :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Découper 4 feuilles d'aluminium et déposer les queues de langoustes fendues en 2.
- Parsemer d'herbes ciselées, saler, poivrer, arroser d'huile d'olive, refermer les papillotes et enfourner pendant 10 minutes en l'arrosant souvent.
- Servir avec un quartier de citron.



PavillonFrance Pavillon France pavillon.france

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

LANGOUSTE (ROUGE)

Fiche d'agrément crustacés vivants : langouste

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

- Battement de queue
- Réflexe de défense
- Antennes
- Pattes et pinces en mouvements
- Absence de relâchement de la queue

INTÉGRITÉ

- Intègre

CRITÈRES DE REFUS

PAVILLON FRANCE



VIVACITÉ

VIVACITÉ PLUS FAIBLE

- Presque plus de réflexes et peu de mouvements de queue
- Presque plus de mouvement des antennes, pattes et pinces
- Relâchement de la queue

INTÉGRITÉ

- Absence d'antennes ou 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