

LANGOUSTINE

Informations clés



NOM LATIN : *Nephrops norvegicus*



TAILLE MINIMALE DE COMMERCIALISATION : 9 cm



ZONES DE PÊCHE : Golfe de Gascogne, Mer Celtique, Méditerranée



PRINCIPALES TECHNIQUES DE PÊCHE : chalut de fond, casier



PRINCIPAUX LIEUX DE DÉBARQUEMENT : Lorient, Le Guilvinec, Concarneau

EN BREF

- Plus proche du homard que de la langouste.
- Sa chair est raffinée et très délicate.
- Les yeux doivent être bien noirs et brillants, et sa carapace rose pâle, brillante et sans taches noire.
- Elle ne doit pas sentir l'ammoniaque.

LE SAVIEZ-VOUS ?

- En Atlantique, elle est surnommée « demoiselle des mers ».
- Elle mue deux fois par an avant la maturité sexuelle, puis une fois par an après.

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**

LANGOUSTINE

Consommation

PRIX
€ € €

CRUSTACÉS



PRÉPARATION

- Pour une cuisson optimale qui préservera la texture délicate de leur chair, pocher les langoustines dans de l'eau salée et bouillante pendant 3 minutes seulement.
- Une fois cuites, il faut rapidement les égoutter et les espacer afin qu'elles baissent en température et ne continuent pas de cuire.
- Décortiquées, elles peuvent se préparer à la plancha en les cuisant 2 à 3 minutes de chaque côté.



CUISSON



COURT-BOUILLON



À LA POËLE

À privilégier pour les petits calibres



AU FOUR

À privilégier pour les gros calibres

	COURT-BOUILLON	À LA POËLE	AU FOUR
POIDS NET	300 g	300 g	300 g
TEMPS	3 min	4 à 5 min	8 à 10 min
°C	-	-	240°



CONSERVATION

La langoustine achetée crue doit être consommée dans les 24 heures afin de conserver toute sa saveur.



IDÉE RECETTE

Verrines de langoustines aux agrumes

⌚ 20 min

INGRÉDIENTS :

- 20 langoustines vivantes
- 1 avocat, 1/2 orange et 1/2 pamplemousse
- Aromates : persil, thym et laurier
- 1 échalote
- 1 jus de citron entier
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre



PRÉPARATION :

- Plonger les langoustines 2 minutes dans de l'eau bouillante, salée et aromatisée de thym et de laurier.
- Égoutter et passer sous l'eau froide.
- Décortiquer 16 langoustines (en réserver 4 entières pour la déco).
- Peler l'avocat, l'orange et le pamplemousse à vif puis couper en morceaux.
- Peler et émincer l'échalote. Rincer et ciseler le persil. Presser le citron.
- Mélanger avec l'huile, le sel et le poivre.
- Mélanger tous les ingrédients dans un saladier puis répartir dans les verrines.
- Décorer chaque verrine d'une langoustine non décortiquée et servir.



PavillonFrance Pavillon France pavillon.france

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

LANGOUSTINE VIVANTE

Fiche d'agr age crustacés vivants : langoustine

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

- Produit remuant
- Vivacité évidente de l'ensemble du lot
- Maximum de 5% de langoustines faibles

CRITÈRES DE REFUS PAVILLON FRANCE



VIVACITÉ

VIVACITÉ PLUS FAIBLE

- Plus de 5% d'individus faibles ou morts
- Présence d'individus m lanos s (ayant des tâches sombres)



PavillonFrance Pavillon France pavillon.france

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