

# TOURTEAU

## Informations clés



**NOM LATIN :** *Cancer pagurus*



**TAILLE MINIMALE DE COMMERCIALISATION :** 14 cm



**ZONES DE PÊCHE :** Atlantique Nord Est, Manche Ouest, Manche Est, Mer Celtique Méridionale, Golfe de Gascogne



**PRINCIPALES TECHNIQUES DE PÊCHE :** casier, filet et chalut de fond



**PRINCIPAUX LIEUX DE DÉBARQUEMENT :** Le Guilvinec, Roscoff, Lorient

## EN BREF

- Le nom de tourteau regroupe plusieurs espèces de crabes.
- Sa chair est délicate et raffinée. Elle se retrouve essentiellement dans les pinces et les pattes.
- Il doit être lourd et tonique, signe qu'il est bien en chair.
- Sans ses pinces, son prix est moins élevé.
- Une odeur ammoniacquée indique un manque de fraîcheur.

## LE SAVIEZ-VOUS ?

- Caché le jour, le tourteau se déplace la nuit pour trouver de la nourriture.
- Les pinces très puissantes de ce crabe peuvent sectionner le doigt.

## AVIS DE TEMPÊTE

Pas de tourteau à l'arrivage ? Il peut être remplacé par l'araignée.

**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)

# TOURTEAU

## Consommation

PRIX  
€ € €

CRUSTACÉS



### PRÉPARATION

Acheté vivant, compter un crabe de 500 g environ par personne. Cuire quelques minutes dans un court-bouillon bien parfumé et déguster froid avec une mayonnaise ou un filet de jus de citron. Les pinces de tourteaux, bien garnies en chair, peuvent également s'acheter cuites.



### CUISSON



#### COURT-BOUILLON

|           |        |
|-----------|--------|
| POIDS NET | 500 g  |
| TEMPS     | 10 min |
| °C        | -      |



### CONSERVATION

Après cuisson, laisser le tourteau refroidir avant de le mettre au réfrigérateur, sinon sa chair deviendrait toute sèche. Vous pouvez le conserver 12 heures au réfrigérateur.



### IDÉE RECETTE

#### *Pinces de tourteaux gratinées*

⌚ 30 min

#### INGRÉDIENTS :

- 8 pinces de tourteaux cuites
- 3 jaunes d'œuf
- 3 cuillères à soupe de crème fleurette
- 50 g de parmesan râpé
- 2 brins de coriandre
- 1 pincée de sel et de poivre du moulin



#### PRÉPARATION :

- Nettoyer et briser légèrement les pinces de tourteaux. Réserver dans un plat creux allant au four.
- Préchauffer le four en position grill.
- Fouetter les jaunes d'œufs avec 2 cuillères à soupe d'eau et la crème.
- Ajouter la coriandre ciselée, saler, poivrer, mélanger et verser sur les pinces.
- Terminer en saupoudrant de parmesan et enfourner. Servir chaud.



PavillonFrance Pavillon France pavillon.france

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

# TOURTEAU

## Fiche d'agréeage crustacés vivants : tourteau

Espèces soumises à des tailles minimales de capture

Accédez à l'outil « **Référentiel qualité - Points de vente** » de PAVILLON FRANCE sur [pavillonfrance-pro.fr](https://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 d'antennes ou de pinces
- Plus de 4 pattes absentes



PavillonFrance Pavillon France pavillon.france

Commandez gratuitement les outils sur [pavillonfrance-pro.fr](https://pavillonfrance-pro.fr)

Consultez nos recettes et astuces sur [pavillonfrance.fr](https://pavillonfrance.fr)