

BAUDROIE / LOTTE

Informations clés



NOM LATIN : *Lophius piscatorius*



TAILLE MINIMALE DE COMMERCIALISATION : 500 g (queue de lotte)



ZONES DE PÊCHE : Mer Celtique, Golfe de Gascogne



PRINCIPALES TECHNIQUES DE PÊCHE : chalut de fond, filet maillant et trémail



PRINCIPAUX LIEUX DE DÉBARQUEMENT : Le Guilvinec, Lorient, Roscoff



ÉTAT DES STOCKS EUROPÉENS : www.stats-et-peche.fr/especes

EN BREF

- Son nom est « baudroie », lorsqu'elle est entière et « lotte » lorsqu'elle est vendue sans tête.
- Sa chair est ferme, fine et savoureuse.
- Comme elle a peu d'arêtes (sauf une épine dorsale, qui s'ôte aisément), elle est idéale pour les enfants.
- Ses joues et son foie sont délicieux.

LE SAVIEZ-VOUS ?

- Surnommée « crapaud » ou « diable des mers » en raison de son aspect, la lotte ou baudroie a longtemps été rejetée à la mer par les pêcheurs qui ne soupçonnaient pas qu'une telle disgrâce puisse dissimuler une chair si fine et délicieuse.
- Elle n'a pas d'écailles.
- Elle dispose d'un filament pêcheur qu'elle utilise comme leurre pour attirer ses proies.

AVIS DE TEMPÊTE

La texture particulière de la chair de la lotte n'est pas comparable aux autres espèces, c'est pourquoi il n'y a pas d'espèce de substitution.

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

BAUDROIE / LOTTE

Consommation

PRIX
€ € €



PRÉPARATION

La lotte peut se préparer à la poêle, au four, en papillote ou à la vapeur. Pour la cuire entière, il faut faire une incision le long de l'épine dorsale.

Recommandations de consommation : cuire à cœur pendant 1 minute à 60°C ou congeler à -18°C pendant 7 jours pour une consommation crue ou peu cuite.



CUISSON

	 AU FOUR	 À LA POÊLE Morceaux
POIDS NET	700 g	700 g
TEMPS	30 min	5-6 min/face
°C	200°	-



CONSERVATION

La lotte peut être conservée 3 jours au frigo et en conservant sa peau.



IDÉE RECETTE

Lotte sauce irratable

 35 min

INGRÉDIENTS :

- 12 médaillons de lotte de 45 g environ
- 2 échalotes
- 12 cl de vin blanc sec
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 1 bouillon cube de poisson
- 1 filet d'huile d'olive
- 15 g de beurre
- 1 pincée de fleur de sel



POUR LA SAUCE :

- Mettre 10 g de beurre dans une petite cocotte, ajouter des échalotes finement hachées, faire revenir le tout pendant 3-4 minutes.
- Ajouter 1 bouillon de cube de poisson, mijoter tous les ingrédients pendant 3-4 minutes. Verser 12 cl de vin blanc et laisser évaporer pendant 4-5 minutes.
- Ajouter la crème fraîche jusqu'à obtenir une consistance épaisse.

PRÉPARATION :

- Préchauffer une cocotte et verser 1 filet de l'huile d'olive. Saler les petits pavés de lotte et les poser dans la cocotte bien chaude.
- Faire dorer à feu un peu vif les pavés de lotte pendant 1 minute de chaque côté.
- Verser la sauce dans la cocotte avec les pavés. Couvrir la cocotte avec un couvercle et la sortir du feu.
- Laisser la cuisson se terminer avec l'inertie de la chaleur.



PavillonFrance Pavillon France pavillon.france

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

BAUDROIE / LOTTE

Fiche d'agrégage baudroie/lotte

Espèces soumises à des tailles minimales de capture

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

OEIL

QUALITÉ MAXIMALE



- Bombé
- Noir brillant

QUALITÉ MINIMALE ACCEPTABLE



- Plat
- Début d'opacité

CRITÈRES DE REFUS PAVILLON FRANCE

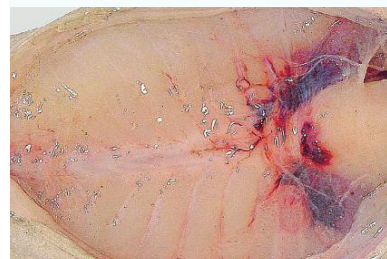


- Creux
- Voilé

CHAIR



- Ferme et élastique - Blanche brillante
- Vaisseaux sanguins rouge sang aux contours nets et distincts



- Assez ferme et élasticité diminuée - Blanche crayeuse
- Vaisseaux sanguins rouges mais partiellement coagulés aux contours encore bien définis



- Légèrement molle
- Jaunissement
- Vaisseaux roses diffus ou indiscernables en voie de brunissement



PavillonFrance Pavillon France pavillon.france

Commandez gratuitement les outils sur pavillonfrance-pro.fr

Consultez nos recettes et astuces sur pavillonfrance.fr