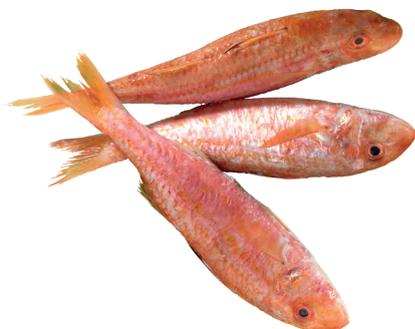


ROUGET BARBET

Informations clés



NOM LATIN : *Mullus surmuletus*



TAILLE MINIMALE DE COMMERCIALISATION : Pas de taille sauf Golfe du Lion (11cm)



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



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



PRINCIPAUX LIEUX DE DÉBARQUEMENT : Boulogne, Les Sables d'Olonne, Sète

EN BREF

- Ce poisson délicat n'aime pas être trop manipulé et doit être consommé très frais.
- Pour être sûr de sa fraîcheur, il doit être acheté avec la tête et les yeux vifs.
- Sa chair est très goûteuse. Il contient de bons acides gras et est qualifié de poisson semi gras.

LE SAVIEZ-VOUS ?

- On le repère souvent au nuage de sédiment que son activité de « bulldozer » fait sur le fond marin.
- Après son passage, de larges « carrières » de forme vaguement elliptiques restent visibles.

AVIS DE TEMPÊTE

Pas de rouget à l'arrivage ? Il peut être remplacé par :

- le grondin rouge
- la vive

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)

ROUGET BARBET

Consommation

PRIX
€ € €



PRÉPARATION

Sa chair fine et savoureuse préfère les cuissons douces. Sur feu vif ou au barbecue, le temps de cuisson devra être bref (pas plus de 2 minutes par face).

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 POËLE
POIDS NET	200 g	200 g
TEMPS	10 min	2 à 4 min/face
°C	200°	-



CONSERVATION

Fragile, il faut le consommer rapidement ou le conserver 24 heures maximum au frais, non écaillé et enveloppé d'un film alimentaire. Vidé, on peut le congeler sans problème.



IDÉE RECETTE EXPRESS

Brochettes de rouget

 14 min

INGRÉDIENTS :

- 8 filets de rougets
- 12 olives noires à la grecque dénoyautées
- 8 tomates cerises (rouges et jaunes)
- 4 feuilles de basilic
- 1 cuillère à café de baies roses
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sel



PRÉPARATION :

- Préparer une marinade avec l'huile, les baies roses finement écrasées, le citron et le sel.
- Ajouter les filets de rougets, mélanger l'ensemble et réserver au frais 30 minutes.
- Enfiler sur les piques, en alternant tomate, rouget, olive.
- Cuire, décorer de feuilles de basilic et servir chaud.

CUISSON PLANCHA :

- 2 à 4 minutes / côté.
- Bien chauffer votre plancha au préalable.
- Ne pas retourner le poisson tout de suite car celui-ci adhère à la plancha au début de la cuisson, il se décollera tout seul après 2 minutes de cuisson.



PavillonFrance Pavillon France pavillon.france

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

ROUGET BARBET

Fiche d'agrégation rouget barbet

Espèces soumises à des tailles minimales de capture

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

QUALITÉ MAXIMALE



PEAU/ROBE



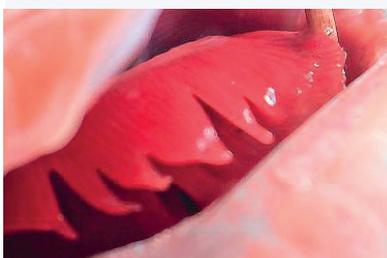
- Couleurs rouges vives et brillantes
- Présence de toutes les écailles
- Lignes latérales jaunes bien visibles

OEIL



- Bombé
- Noir brillant

BRANCHIES



- Rouges vives
- Arcs branchiaux individualisés

VENTRE

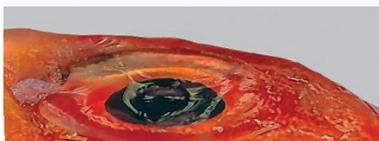


- Blanc brillant et lisse

QUALITÉ MINIMALE ACCEPTABLE



- Couleur rosée uniforme - Lignes latérales jaunes encore visibles
- Écailles présentes > 20%



- Légèrement creux - Voilé



- En voie de décoloration - Mucus présent
- Arcs branchiaux adhérents



- Blanc légèrement terni
- Léger brunissement autour de l'anus

CRITÈRES DE REFUS PAVILLON FRANCE



- Décoloration prononcée - Aspect grisé et sec
- Écailles présentes < 15%



- Creux
- Complètement voilé



- Brunissement - Mucus épais
- Arcs branchiaux collés



- Terni - Apparition de traces jaunes
- Anus brun



PavillonFrance Pavillon France pavillon.france

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