

TACAUD

Informations clés



NOM LATIN : *Trisopterus luscus*



ZONES DE PÊCHE : Golfe de Gascogne, Mer Celtique et Manche



PRINCIPALES TECHNIQUES DE PÊCHE : chalut, trémail, palangre et filet maillant



PRINCIPAUX LIEUX DE DÉBARQUEMENT : Boulogne-sur-Mer, Cherbourg, Port-en-Bessin

EN BREF

- Espèce peu connue du grand public, le tacaud est très bon marché.
- Sa chair est fine mais très fragile.
- Il doit se consommer très frais.
- Se prépare comme du merlan, son cousin, avec qui il est souvent confondu malgré son petit barbillon au menton.
- Avec peu d'arêtes, il est idéal pour les enfants.
- Ses qualités nutritionnelles en font une espèce de choix dans le cadre de régimes ou de menus équilibrés.

LE SAVIEZ-VOUS ?

- Son petit barbillon lui sert d'organe sensoriel pour détecter sa nourriture.

AVIS DE TEMPÊTE

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

- le merlan
- la julienne
- le lieu noir
- l'églefin
- le lieu jaune

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)

TACAUD

Consommation

PRIX
€ € €



PRÉPARATION

Les cuissons qui conviennent au merlan sont parfaites pour le tacaud, à condition qu'elles soient courtes : en filet, fariné et poêlé, cuit au four et au court-bouillon.

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

	 A LA POÊLE Filet de 2cm	 AU MICRO-ONDES Filet de 2 cm
POIDS NET	200 g	200 g
TEMPS	4-5 min/face	2 min
°C	-	puissance maximale



CONSERVATION

À consommer rapidement car sa chair est fragile.



IDÉE RECETTE

Tacaud Fish and chips

20 min

INGRÉDIENTS :

- 4 filets de tacaud de 200 g
- 80 g de farine
- 2 œufs
- 5 biscottes
- Un peu d'huile d'olive
- Un morceau de beurre mou d'Isigny
- Jus de citron
- Persil haché
- Sel, poivre



PRÉPARATION :

- Préparer une chapelure avec des biscottes écrasées et tamisées.
- Pour paner les filets de tacaud, les tremper successivement dans de l'œuf battu et assaisonné, puis dans la farine et ensuite dans la chapelure.
- Pour la sauce : mélanger dans un bol le beurre mou avec le jus d'un citron et le persil haché.
- Poêler les filets de tacaud pendant 5 minutes dans de l'huile chaude et les égoutter sur du papier absorbant. Servir les filets de tacaud avec le beurre persillé.



PavillonFrance Pavillon France pavillon.france

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

TACAUD

Fiche d'agréeage merlan et autres poissons blancs : tacaud, églefin et congre

Espèces soumises à des tailles minimales de capture

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

PEAU/ROBE

QUALITÉ MAXIMALE



- Couleurs vives et brillantes
- Nette différence entre le dos et le ventre

QUALITÉ MINIMALE ACCEPTABLE



- Couleurs ternies mais visibles
- Distinction entre le dos et le ventre encore possible

CRITÈRES DE REFUS PAVILLON FRANCE

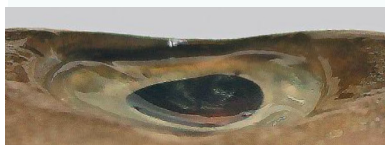


- Décoloration prononcée
- Distinction entre le dos et le ventre compliquée

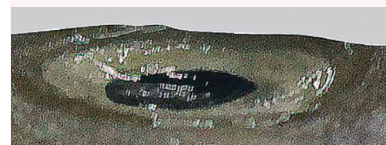
OEIL



- Bombé
- Noir brillant



- Légèrement creux
- Voilé

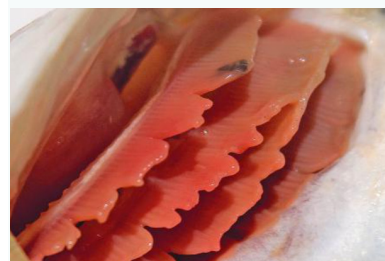


- Creux
- Complètement voilé

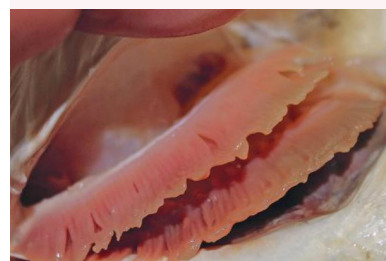
BRANCHIES



- Rouges à rose vif
- Arcs branchiaux individualisés



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



- Décolorées - Brunissement
- Arcs branchiaux collés entre eux

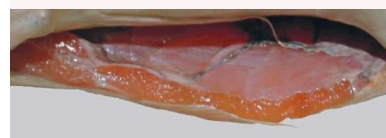
CHAIR



- Blanche brillante

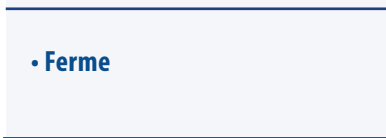


- Rosée

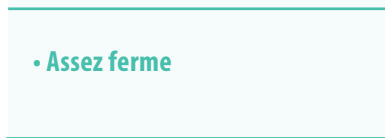


- Jaunâtre
- En voie d'oxydation

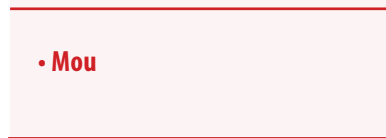
RIGIDITÉ



- Ferme



- Assez ferme



- Mou



PavillonFrance Pavillon France pavillon.france

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