

THON BLANC

Informations clés



NOM LATIN : *Thunnus alalunga*



TAILLE MINIMALE DE COMMERCIALISATION : 2 kg



ZONES DE PÊCHE : Golfe de Gascogne



PRINCIPALES TECHNIQUES DE PÊCHE : Chalut pélagique, sennes coulissantes, palangre, ligne de traine



PRINCIPAUX LIEUX DE DÉBARQUEMENT : Saint-Jean-de-Luz, Les Sables-d'Olonne, La Turballe

EN BREF

- C'est le plus petit des thons (moins d'1m50) contre 3 m pour le thon rouge.
- Sa chair blanche et légèrement rosée est très savoureuse.
- Le thon blanc est très nutritif : richesse en protéines, présence de phosphore, sélénium, iode et vitamines.
- Indices de fraîcheur : une chair dense et une peau luisante.
- À privilégier : le thon découpé en darnes à la demande.

LE SAVIEZ-VOUS

- Le thon blanc est aussi appelé thon germon. À ne pas confondre avec le thon albacore, que l'on retrouve surtout en conserve.
- Cosmopolite des mers chaudes et tempérées.

AVIS DE TEMPÊTE

Pas de thon blanc à l'arrivage ? Vous pouvez le remplacer par le thon rouge.

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)

THON BLANC

Consommation

PRIX
€ € €



PRÉPARATION

Le thon blanc ressemble à la viande par sa texture. Excellent aussi en brochettes ou émietté dans des pâtes à la place du steak haché, dans une quiche ou dans des tapas en apéritif.

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



À LA POÊLE
(pavé)

POIDS NET	150 g
TEMPS	3 à 4 min par face



CONSERVATION

Le thon frais se garde 24 h sous un film alimentaire dans la partie la plus froide du réfrigérateur. Il peut se congeler sans problème.



IDÉE RECETTE

Verrine de thon chèvre

⌚ 15 min

INGRÉDIENTS :

- 250 g de fromage de chèvre frais
- 125 g de pavé de thon blanc
- 1 citron
- 8 petits cornichons
- 4 brins de ciboulette et 2 pour la déco
- 1 brins d'aneth et quelques pluches pour la déco



PRÉPARATION :

- La veille, faire mariner le thon découpé en tous petits morceaux avec le jus de citron, des pluches d'aneth et quelques baies roses écrasées à la main. Filmer et réserver au frais.
- Préparer les verrines 1 heure avant le service :
- Mélanger le thon (essoré un peu) avec le fromage et 4 tiges de ciboulette ciselée. Garnir le fond des verrines avec la moitié de cette préparation.
- Ajouter une couche de tomates et de cornichons hachés, puis compléter à nouveau de préparation au thon.
- Décorer, filmer et réserver au frais.



PavillonFrance Pavillon France pavillon.france

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

THON BLANC

Fiche d'agrée thon blanc et autres poissons bleus : chinchard, thon germon et thon rouge

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 très brillantes
- Différence nette entre le dos et le ventre

QUALITÉ MINIMALE ACCEPTABLE



- Couleurs vives et brillantes
- Distinction entre le dos et le ventre encore possible

CRITÈRES DE REFUS PAVILLON FRANCE



- Couleurs ternies - La peau se plisse légèrement lorsqu'on courbe le poisson

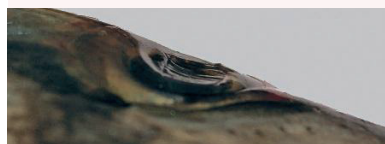
OEIL



- Bombé
- Noir brillant



- Bombé à plat - Noir à début d'opacité



- Légèrement creux
- Voilé

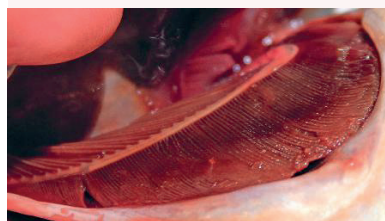
BRANCHIES



- Rouges sang vif



- Coloration moins vive - En voie de décoloration



- Décolorées - Brunissement

OPERCULES



- Argentés brillants

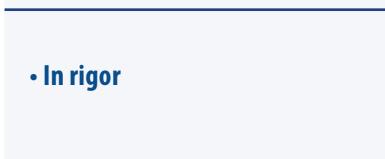


- Léger rosissement



- Rosis

RIGIDITÉ



- In rigor



- Partiellement rigide et assez ferme



- Légèrement mou



PavillonFrance Pavillon France pavillon.france

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