



# LES CRUSTACÉS

DOCUMENT DE TRAVAIL 1

NOM \_\_\_\_\_

*Le crustacé est la meilleure chose que les mers et les cours d'eau puissent offrir aux fins gourmets et aujourd'hui plus que jamais il compte parmi les raretés culinaires.*

1. Citez trois caractéristiques du crustacé:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

*La résistance de la chitine aux enzymes fait qu'on digère mal les champignons dans lesquels les membranes cellulaires remplissent la même fonction de soutien que la cellulose chez les plantes.*

2. Citez les principales classes de crustacés:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

3. Pourquoi la carapace rougit-elle à la cuisson?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

4. Le homard est déclaré le crustacé le plus apprécié.  
Quelle est, la plupart du temps, son gabarit dans le commerce?

\_\_\_\_\_

5. Comment appelle-t-on la réserve de nourriture du homard dans la langue professionnelle?

\_\_\_\_\_

6. Pour quoi l'utilise-t-on?

\_\_\_\_\_



# LES CRUSTACÉS

DOCUMENT DE TRAVAIL 2

NOM \_\_\_\_\_

*Il existe plusieurs centaines de variétés d'écrevisses qui vivent toutes en eau douce.*

7. Quelles écrevisses utilise-t-on de préférence en cuisine?

\_\_\_\_\_

*Malheureusement la "patte blanche", jadis répandue, est devenue une rareté dans nos eaux. La peste de l'écrevisse autour de l'an 1880 et la pollution de leur milieu de vie en a réduit la quantité. En remplacement on implanta l'écrevisse américaine.*

8. Que faut-il ne pas oublier après avoir cuit, mais avant de préparer les écrevisses?

\_\_\_\_\_

9. Quelles sont les dénominations sous lesquelles on trouve sur une carte le crustacé dont la description suit?

- Il fait partie de la famille des homards. Les fins gourmets préfèrent les prises dans les eaux froides d'Ecosse, d'Irlande ou de Bretagne. On ne consomme que la chair de la queue.

\_\_\_\_\_

*On pêche la langouste dans toutes les eaux côtières tempérées et rocheuses du globe.*

10. Donnez les signes qui permettent de distinguer une langouste d'un homard:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

11. Donnez trois utilisations possibles pour les crustacés suivants:

Homard	_____	_____	_____
Langouste	_____	_____	_____
Langoustine	_____	_____	_____
Ecrevisse	_____	_____	_____
Crevette	_____	_____	_____
Crabe géant	_____	_____	_____
Cigale	_____	_____	_____

*Le crustacé est la meilleure chose que les mers et les cours d'eau puissent offrir aux fins gourmets et aujourd'hui plus que jamais il compte parmi les raretés culinaires.*

1. Citez trois caractéristiques du crustacé:

**5 paires de pattes**

**Une carapace en chitine**

**Des pigments sombres et rouges**

*La résistance de la chitine aux enzymes fait qu'on digère mal les champignons dans lesquels les membranes cellulaires remplissent la même fonction de soutien que la cellulose chez les plantes.*

2. Citez les principales classes de crustacés:

**homards**

**écrevisses**

**langoustes**

**crabes**

**crevettes**

**langoustines (scampi)**

3. Pourquoi la carapace rougit-elle à la cuisson?

**Les pigments sombres ne sont pas résistants à la chaleur, contrairement aux pigments rouges.**

**Par contre les pigments rouges sont liposolubles.**

4. Le homard est déclaré le crustacé le plus apprécié.  
Quelle est, la plupart du temps, son gabarit dans le commerce?

**entre 350 et 600 g**

5. Comment appelle-t-on la réserve de nourriture du homard dans la langue professionnelle?

**le corail**

6. Pour quoi l'utilise-t-on?

**Pour colorer, rehausser et affiner les sauces.**

*Il existe plusieurs centaines de variétés d'écrevisses qui vivent toutes en eau douce.*

7. Quelles écrevisses utilise-t-on de préférence en cuisine?

**La patte blanche**

**la galicienne**

*Malheureusement la "patte blanche", jadis répandue, est devenue une rareté dans nos eaux. La peste de l'écrevisse autour de l'an 1880 et la pollution de leur milieu de vie en a réduit la quantité. En remplacement on implanta l'écrevisse américaine.*

8. Que faut-il ne pas oublier après avoir cuit, mais avant de préparer les écrevisses?

**Châtrer les écrevisses.**

9. Quelles sont les dénominations sous lesquelles on trouve sur une carte le crustacé dont la description suit?

- Il fait partie de la famille des homards. Les fins gourmets préfèrent les prises dans les eaux froides d'Ecosse, d'Irlande ou de Bretagne. On ne consomme que la chair de la queue.

**le homard norvégien**

**scampi**

**langoustine**

*On pêche la langouste dans toutes les eaux côtières tempérées et rocheuses du globe.*

10. Donnez les signes qui permettent de distinguer une langouste d'un homard:

**La langouste a deux antennes**

**Pas de pinces apparentes**

**Le devant de la carapace est pourvu d'épines**

11. Donnez trois utilisations possibles pour les crustacés suivants:

Homard	<b>salade</b>	<b>bisque</b>	<b>grillé</b>
Langouste	<b>médallions</b>	<b>ragoût</b>	<b>salade</b>
Langoustine	<b>en friture</b>	<b>soufflées</b>	<b>cocktails</b>
Ecrevisse	<b>bisque</b>	<b>sauce</b>	<b>garniture</b>
Crevette	<b>sauce</b>	<b>cocktails</b>	<b>salade</b>
Crabe géant	<b>cocktails</b>	<b>salade</b>	<b>gratiné</b>
Cigale	<b>buffet froid</b>	<b>grillée</b>	<b>salade</b>