



< retour

*Poissonnerie*

# Crevettes séchées



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]  
TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

## CARACTÉRISTIQUES

**Saisonnalité :**



**Type :** Crevettes, Gambas,

Langoustines

**Poids moyen :** 2g

La crevette est un petit crustacé habitant la mer, l'eau douce ou l'eau saumâtre. Elle vit dans les eaux tempérées, froides ou chaudes et elle est répartie un peu partout dans le monde. Il en existe près de 160 espèces classées en 9 familles. Toutes ne sont pas comestibles ou d'égale saveur cependant. Certains pays, dont les États-Unis, le Japon, la Thaïlande et Taiwan font la culture des crevettes; les Américains sont les plus grands consommateurs de

crevettes, consommant près de 2,3 millions de kilos de crevettes par année.  
Les crevettes ont deux longues antennes et cinq paires de pattes.

## VARIÉTÉS

Certaines espèces présentent des pattes d'égale grosseur qui se terminent par des pinces, sauf la troisième paire qui en est dépourvue. Chez d'autres espèces, la troisième paire de pattes est plus volumineuse. Les crevettes mesurent généralement de 4 à 30 cm de long. Elles sont plus petites et plus savoureuses en eau froide, car leur croissance est plus lente. Chez certaines espèces, la crevette naît mâle puis devient femelle (après un an ou deux comme mâle sexuellement actif), habituellement entre l'âge de 18 et 30 mois. Cette transformation peut cependant prendre jusqu'à cinq ans dans les eaux particulièrement froides, au Groenland par exemple. La chair translucide et ferme peut être rose, jaune, grise, brunâtre, rougeâtre ou rouge sombre, selon les espèces. Elle devient opaque et rosée à la cuisson.

Les crevettes les plus courantes sur le marché ont très bon goût. Parmi celles-ci, on retrouve :

**La crevette nordique** : La crevette nordique (*Pandalus borealis*) est de couleur rose-rouge, elle mesure habituellement 7,5 à 10 cm de long. Cette crevette occupe un rôle important au plan commercial.

**La crevette géante tigrée** : La crevette géante tigrée (*Penaeus monodon*) fait partie des espèces les plus importantes commercialement. Elle mesure habituellement entre 15 et 30 cm de long. C'est la crevette la plus répandue et la plus consommée en Extrême-Orient.

## VALEURS NUTRITIVES (pour 100g\*)

La crevette est riche en vitamine B12 et en niacine. Les crevettes sont parfois traitées au bisulfite de sodium afin qu'elles puissent se conserver plus longtemps, car elles sont très périssables.

calories	protéines	lipide	magnesium	calcium
93 kcal	21,40 g	0,90 g	59,70 mg	225,00 mg
sodium	acides gras saturés	cholestérol	phosphore	cuivre
691,00 mg	0,10 g	280,00 mg	159,00 mg	0,77 mg
zinc	fer	manganèse	vitamin B1	vitamin B2

**1,76**  
mg

**2,11**  
mg

**0,07**  
mg

**0,02**  
mg

**0,07**  
mg

vitamin  
B3

**0,96**  
mg

[Afficher plus](#)

\* Source de données : AFSSA

## HISTOIRE

En 1983, on a inventé aux États-Unis une technologie qui permet de produire des crevettes restructurées. On pile de la chair de crevettes, on la hache, puis on l'injecte à haute pression dans un appareil qui la chauffe quelques secondes, ce qui a pour effet de faire se dilater et s'agglomérer les protéines. On en fabrique de grosses crevettes qui sont par la suite panées et congelées. Cette technique permet de produire quelques dizaines de milliers de crevettes à l'heure; celles-ci sont moins coûteuses.

## Akpressi [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

---

### Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15512>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15512>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/akpressi>