



< retour

Poissonnerie

Queue(s) de langouste



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Ecrevisse, Homard,

Langouste

Poids moyen : 150g

La queue de langouste désigne la partie de la langouste restant une fois que l'on a retiré la tête du crustacé. Elle peut être consommée après avoir été rôtie, grillée, flambée, bouillie... etc. selon les impératifs de la recette.

Il est préférable de cuisiner la langouste simplement afin de ne pas masquer sa fine saveur.

VARIÉTÉS

Il existe plusieurs espèces de langoustes qui prennent des couleurs différentes selon leur habitat. Celles de l'Atlantique sont habituellement brun rougeâtre alors que celles du Pacifique sont plus verdâtres.

COMMENT CHOISIR ?

La langouste est rarement vendue vivante ou entière. Habituellement, seule la queue est commercialisée, crue ou cuite, généralement congelée.

QUE FAIRE AVEC ?

La langouste a une saveur moins prononcée que le homard, mais peut le remplacer dans la plupart des recettes. Elle est souvent apprêtée simplement arrosée de beurre à l'ail. Elle est délicieuse dans les salades.

COMMENT PRÉPARER ?

Éviter de surcuire la langouste, car sa chair devient rapidement caoutchouteuse et coriace. Prévoir environ 15 min lorsqu'elle est cuite par ébullition et environ 5 min lorsqu'elle est grillée.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

La langouste crue ou cuite se conserve 1 jour ou 2 au réfrigérateur et environ 1 mois au congélateur.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

La langouste est riche en niacine, en vitamine B12 et en zinc.

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
136 kcal	26,40 g	3,11 g	1,94 g	51,00 mg
calcium	sodium	acides gras saturés	cholestérol	phosphore
63,00 mg	227,00 mg	0,30 g	80,00 mg	229,00 mg
cuivre	zinc	fer	manganèse	vitamin A
0,42	7,27	1,41	0,02	10,50

mg

mg

mg

mg

µg

vitamin
B1

0,01
mg

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

Salade de langouste aux agrumes [3]

[En savoir plus](#) [3]

Ravioles de langouste sur bisque [4]

[En savoir plus](#) [4]

Langouste belle aurore [5]

[En savoir plus](#) [5]

Langouste à la parisienne [6]

[En savoir plus](#) [6]

Queue de langouste thermidor [7]

[En savoir plus](#) [7]

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15831>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15831>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/salade-de-langouste-aux-agrumes>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/ravioles-de-langouste-sur-bisque>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/langouste-belle-aurore>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/langouste-la-parisienne>

[7] <https://www.qooq.com/recipes/queue-de-langouste-thermidor>