



LA ROUSSETTE



Nom commun : Roussette

Nom scientifique : *Scyllorhinus canicula*

Nom commercial : Roussette, chat de mer, saumonette (pelée)



Saisonnalité :

Toute l'année



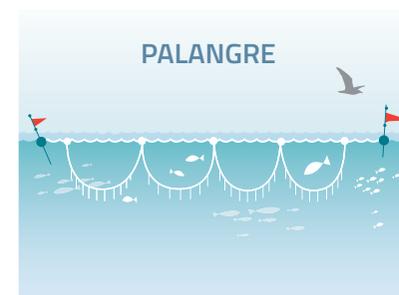
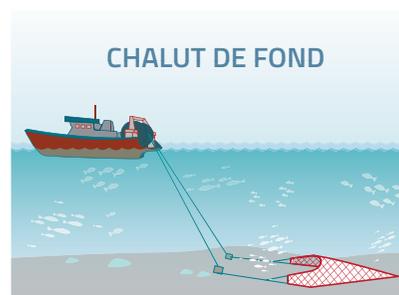
Lieu et mode de vie :

Comme les raies, la roussette est un chondrichtyen, poisson à squelette cartilagineux.

Sur nos côtes on la trouve de la zone côtière (3 m) à 110 m de profondeur. Elle vit habituellement sur le fond (fond de sable et de graviers). De jour, elle est peu active, la nuit elle chasse. Elle se nourrit de mollusques, de crustacés, de céphalopodes (jeunes seiches), de vers et de petits poissons (surtout de fond).



Techniques de pêche :



Les Pêcheurs de Bretagne

La peau de la roussette ne se mange pas et est très difficile à retirer. Cette opération appelée « écorchage » est assurée par les professionnels que sont les mareyeurs et poissonniers, qui proposent la roussette en présentation sans tête et sans peau, appelée saumonette du fait de sa couleur rosée.



L'acheter, le consommer, le cuisiner

La roussette fournit peu de déchets, mise à part l'arête centrale. Pour préserver les qualités gustatives de la roussette, privilégiez une utilisation en grillades, au four ou à la vapeur.

Le saviez-vous ?

Simple et très bon marché, la saumonette de roussette a un atout majeur : il n'y a pas d'arête dans la roussette !



Recette

Roussette piquée au basilic



Découvrez notre recette de chef !
Cuisiner les poissons pêchés par les pêcheurs de Bretagne, c'est s'engager pour la gestion du présent et la préparation du futur.