

Accueil > La biodiversité de la mer à l'assiette > les espèces > L'araignée

L'ARAIGNÉE







Nom commun : L'araignée Nom scientifique : *Maia squinado*

Nom commercial : Araignée de mer, araignée, crabe araignée

🕽 Saisonnalité :

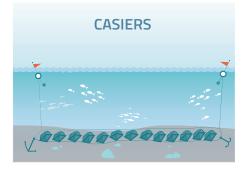
Pleine saison : décembre à août

Lieu et mode de vie :

L'araignée de mer vit sur tous les types de fonds entre les niveaux des basses mers et les fonds de 90 m. elle passe l'hiver au large et migre vers la côte au printemps et en été.

Elle se nourrit de bivalves, gastéropodes, échinodermes, crustacés et algues.

Techniques de pêche :







Les Pêcheurs de Bretagne

L'araignée est abondante sur nos côtes et il est bien dommage qu'elle ne soit pas consommée plus souvent car nous ne prenons plus le temps de la décortiquer.

\bigcirc

L'acheter, le consommer, le cuisiner

Achetez-la vivante. Elle doit être lourde et bouger les pattes lorsqu'on la soulève. Elle se consomme cuite, pochée dans un bouillon plus ou moins relevé (clous de girofle, thym, laurier, carotte, épices, sel, poivre, vin blanc, coriandre...). Elle doit être jetée vivante dans le bouillon et y rester 15 à 20 minutes selon le poids.

C'est un crustacé riche en protéines et pauvre en graisses. La chair de l'araignée est fine. Elle s'accommode essentiellement au court-bouillon. La chair peut être dégustée avec une vinaigrette, de la mayonnaise, ou en mélange avec de l'avocat par exemple.



L'araignée de mer est surnommée « la délice ». Elle tire son nom de sa morphologie et de ses pattes longues et fines rappelant sa « cousine » terrestre.



Recette

Dôme d'émietté d'araignée à la crème d'ail



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