Le Bathynome

BIOLOGIE

Le bathynome (*Bathynomus giganteus)* est un crustacé isopode de la famille des Cirolanidae *(appelé «Giant Isopode» en anglais)*. Il est présent de la Floride au Brésil et colonise les fonds meubles de 200 à plus de 2000 mètres. C'est un détritivore opportuniste.

PÊCHES EN GUADELOUPE

Découverts dans les eaux de Guadeloupe grâce aux pêches artisanales profondes, les adultes de cette espèce dépassent 30 cm. Ils sont particulièrement abondants dans les casiers profonds ciblant la langoustine. Les captures semblent constantes au cours de l'année.

QUALITES GUSTATIVES

La chair du bathynome possède une saveur proche de celle du crabe, peut être consommée grillée comme des langoustes ou à la nage. Elle peut être émiettée pour accompagner salades ou sauces ou servir de base pour des préparations d'accras, pâtés, soupes, veloutés. Il est recommandé de confier l'éviscération à un spécialiste car les contenus stomacaux et intestinaux peuvent altérer la chair.

l'Europe s'engage en Guadeloupe
Liberté • Égalité • Fraternité
République Française
Direction de la mer de Guadeloupe
REGION GUADELOUPE
CRPMEM - IG

Recette

Bathynome au four à la sauce chien

Pour 4 personnes :

Préparation de la sauce chien

Dans un bol mélanger:
- 3 branches de cive
- 1 gousse d'ail
- 1/2 piment végétarien
- saler et poivrer
- recouvrir la préparation d'eau chaude
- presser 1/2 citron
- rajouter 2 cuillères à soupe d'huile

Préparation de 4 bathynomes

Demander au pêcheur d'étêter et d'éviscérer les bathynomes afin de faciliter la préparation.

Couper-les en 2, puis tailler les pattes, à l'aide de ciseaux. Rincer-les à l'eau citronnée.

Préchauffer votre four à 280°C sur le mode grille pendant 5 minutes, puis placer-les dedans durant 10 à 15 minutes.

Retirer du four, appliquer la sauce chien et accompagnez à votre convenance.

Remarque:

Attention! Le bathynome ne change pas réellement de couleur, comme la langouste.