Le Lambi

BIOLOGIE

Le lambi *(Strombus gigas)*, est un invertébré *(gastéropode)* de la famille des Strombidae.
Le lambi peuple tous types de fonds situés entre 0 et 100 m. C'est un détritivore à tendance herbivore qui se nourrit en collectant les débris végétaux ainsi que certaines algues.

Les plus gros lambis peuvent mesurer entre 24 cm et 29 cm et peser entre 700 g et 1,5 kg. Les femelles sont légèrement plus grandes que les mâles.
Vers 3,5 - 4 ans le pavillon se forme, les lambis sont alors adultes.

PÊCHES EN GUADELOUPE

Le lambi est une espèce sensible. En Guadeloupe sa pêche est règlementée :

- **Réservée aux pêcheurs professionnels**
- **Saison : du 1er octobre au 31 janvier**
- **Pavillon de la coquille formé**
- **Poids de chair et nettoyé : 250g minimum par individus.**

QUALITES GUSTATIVES

Sa chair fait partie de la cuisine à travers la Caraïbe. On le mange macéré dans du citron, comme au Mexique, mais d'autres le préfèrent en brochettes avec une sauce pimentée avec du riz et des haricots rouges. En Guadeloupe, on fait même du boudin de lambi et du poulet farci au lambi!

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

Recette

Tartare de lambi à la prune de cythère

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 lambis
- 3 prunes vertes
- huile d'olive
- piment
- ail
- cive
- 1/2 oignon
- poivre
- sel

Préparation :

Récuper la chair des prunes de cythère. Dans un mixeur mélanger les prunes et les épices, hâcher le tout menu. A cette préparation ajouter un filet d'huile d'olive et réserver.

Prélever la partie tendre du lambi, bien nettoyée *(garder le reste pour une fricassée ou grillée).*
Trancher en tout petits dés à la main. Mélanger avec la préparation à base de prune de cythère.

Saler et poivrer à convenance et réserver au frais jusqu'au service.

Remarque :
Surtout pas de citron, car celà risque de durcir le lambi.