Le Loup Caraïbe

BIOLOGIE

Le loup caraïbe ou ombrine ocellée *(Sciaenops oscellatus)* est un poisson de la famille des Sciaenidés. Aux USA on le trouve sous le nom de red drum. En Martinique, il a été rebaptisé « loup des Caraïbes ».

L'aire naturelle de cette espèce s'étend dans le golfe du Mexique, de la lagune Madre à la Pointe sud de la Floride et en Atlantique, de la Floride à New York.

L'ombrine est un poisson qui peut atteindre 160 cm pour une cinquantaine de kg. Sa robe est de couleur gris argenté avec des reflets cuivrés, plus sombre sur le dos. Une ou plusieurs tâches noires (ocelles) sur les parties dorsale et caudale de l'animal caractérisent l'espèce.

ELEVAGE EN GUADELOUPE

En Guadeloupe, le loup caraïbe est élevé en pleine mer dans des structures flottantes au large de la côte sous le vent. Les alevins de 1 gramme sont transférés à l'âge de deux mois de l'écloserie vers des cages d'élevage. Il faut compter 8 à 10 mois pour obtenir un poisson commercialisable. Ce poisson de qualité est élevé sans aucun médicament et dans le respect de l'environnement.

QUALITES GUSTATIVES

La chair du loup caraïbe est blanche et d'une extrême finesse. Ce poisson est considéré par les Américains comme le meilleur poisson existant chez eux. Il est souvent comparé au « bar » ou « loup méditerranéen » d'où sont appellation de loup des caraïbes. Il se prête à toutes les préparations traditionnelles mais aussi à la nouvelle cuisine évolutive. C'est indéniablement un produit haut de gamme.

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

Recette

Loup caraïbe en papillote

Ingrédients pour 4 personnes:

- 4 loups de 350 à 400 grammes, vidés, écaillés
- 4 feuilles de papier sulfurisé ou aluminium
- 3 gousses d'ail
- 1 morceau de gingembre
- 3 branches de persil
- 3 piments végétariens
- sel, poivre, citron vert
- 1 branche de thym frais
- 4 cives.
- huile d'olive.

Préparation :

Faire mariner les ombrines 1 heure dans un mélange d'eau salée, de jus de citron et d'ail écrasé.

Pendant ce temps préparer un hachis d'épices fraiches (3 gousses d'ail, 3 piments végétariens, 1 morceau de gingembre, persil et thym frais, cives).

Incorporer à ce hachis le jus d'un citron vert pressé et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Sur le papier sulfurisé ou aluminium, déposer le poisson, badigeonner les flancs avec la préparation et en farcir le ventre.

Refermer la papillote, faire cuire 5 min de chaque coté sur une plaque chaude. Lorsque la pointe d'un couteau pénètre facilement dans la chair du poisson il est prêt.

Servez chaud avec un riz créole ou un gratin de fruit à pain.