Le Poisson Lion

BIOLOGIE

Le poisson-lion *(Pterois volitans)* est une espèce invasive originaire de la région Indo-Pacifique. Il appartient à la famille des rascasses. Introduite accidentellement par l'homme, sa prolifération crée un déséquilibre écologique dans les récifs, car toutes les espèces constituent des proies potentielles.
En Guadeloupe son invasion a débuté en 2010

Le poisson-lion peut atteindre 49 cm dans la région Caraïbe *(contre 35 cm dans sa région d'origine)*. Les nageoires dorsales, anales et pelviennes sont dotées d'épines venimeuses.
Sa piqûre est très douloureuse, mais son venin thermolabile peut être détruit par la chaleur.

Il est présent dans tous types d'habitats *(mangroves, herbiers, récifs…)* de 0 à 300 m de fond. Il peut pondre jusqu'à 30 000 oeufs tous les 4 jours.
Le poisson-lion est un carnivore vorace qui se nourrit essentiellement de poissons et occasionnellement de petits crustacés.

PÊCHES EN GUADELOUPE

Avec les casiers dans tout l'archipel

QUALITES GUSTATIVES

Le poisson-lion est devenu un produit haut de gamme cuisiné par les plus grands chefs.
C'est désormais un produit de luxe, sa chair est comparable à celle du mérou.
Le consommer contribue ainsi à réguler la prolifération de l'espèce.

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

Recette

Allumettes de poisson-lion à la farine de manioc

Ingrédients pour 4 personnes:

- 3 filets de poisson-lion
- 50 g de farine de manioc
- huile pour friture,
- sel fin
- poivre
- ail
- citrons ou tout autre(s) condiment(s) à votre convenance.

Préparation :

Découper vos filets de poisson-lion en allumettes de 1cm environ.

Faire une marinade avec les épices (sel, poivre, ail, citron et deux cuillerées à soupe d'huile).

Mettre les allumettes dans la préparation et réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes environ.

Astuce:
verser la totalité de votre farine de manioc dans un sachet. Après avoir essoré vos allumettes les mettre dans le sachet et secouer vigoureusement.

Faire chauffer l'huile de friture à 180°C dans une grande casserole ou une friteuse.

Les disposer délicatement dans l'huile de friture et les cuire. Les allumettes sont cuites lorsqu'elles sont dorées.
Les égoutter alors sur du papier absorbant et les déguster aussitôt.