Thon Ailes Jaunes

BIOLOGIE

Le thon ailes jaunes ou l'Albacore (*Thunnus albacares)* est un poisson de la famille des Scombridae. C'est un thon que l'on rencontre dans toutes les eaux des régions subtropicales et tropicales de la planète. Cette espèce pélagique, absente de la Mer Méditerranée, est fortement migratrice et se trouve généralement dans les cent premiers mètres de profondeur. Le thon ailes jaunes est très prisé en pêche sportive pour sa combativité.

PÊCHES EN GUADELOUPE

Le Thon ailes jaunes (*1,50 m pour 50 kg)* est pêché principalement de septembre à décembre à la ligne verticale dérivante appâté de vif autour des D.C.P (*Dispositif de Concentration de Poissons).*

QUALITES GUSTATIVES

La chair ferme et translucide à un goût parfumé. Rosée chez les jeunes thons, elle est plus rouge chez les adultes. Ce poisson est également une source importante de protéine (*Oméga3, Acide gras, Calcium, Vitamine PP, Fer...).* Le thon frais est de couleur rouge sang, à défaut elle est marron d'où la confusion possible avec le thon rouge (*Thunnus thynnus)*, beaucoup plus rare. Avec sa faible quantités d'arrêtes ce poisson est l'allié d'une cuisine simple et savoureuse.

l'Europe s'engage en Guadeloupe
Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Direction de la mer de Guadeloupe
RÉGION GUADELOUPE
CRPMEM - IG

Recette

Brochettes de thon au barbecue

Ingrédients pour 4 personnes:

- 1 belle darne de thon
- 3 tomates
- 2 oignons
- citrons
- thym frais
- lauriers
- huile d'olive
- sel
- poivre

Préparation :

Marinade :

Effeuillez le thym au-dessus d'un plat. Arrosez d'un bon filet d'huile. Versez le jus du citron et mélangez à la fourchette.

Après avoir passées les darnes de thon à l'eau froide, séchez-les complètement avec du papier absorbant. Salez et poivrez des deux côtés. Étalez-les sur le plat et badijonner avec la marinade.

Couvrez et laissez reposer au frais une heure au moins en les retournant de temps en temps.

Otez la peau et coupez vos darnes en gros dés. Composez les brochettes en alternant quartiers de citron, quartiers de tomates, morceaux d'oignons et dés de thon. Huilez et parfumez vos brochettes de petits fragments de laurier.

Faites grillées sur une braise atténuée en 8 à 10 minutes. Accompagnées d'une salade fraîcheur ou à votre convenance.