< retour

Poissonnerie

Carpe

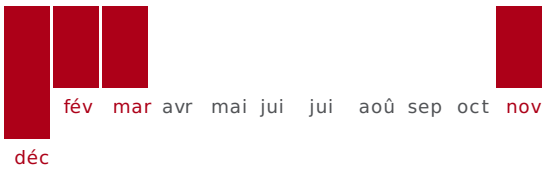
Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]
TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Carpe

Origine : Asie

Famille : Cyprinidés

Poids moyen : 7000g

La carpe affectionne les eaux chaudes peu profondes; elle habite les rivières, les lacs, les étangs et les canaux d'Europe, d'Amérique du Nord, d'Afrique et d'Asie. La carpe a un corps robuste comprimé latéralement, recouvert de grandes écailles épaisses. Sa tête triangulaire est munie de deux paires de barbillons situés autour de la bouche, qui est démunie de dents. Sa mâchoire supérieure est légèrement proéminente. Une dure épine orne le devant

de ses nageoires anale et dorsale. La carpe peut mesurer de 35 à 45 cm de long et pèse souvent plus de 7 kg; certains spécimens peuvent peser jusqu'à 25 kg et atteindre 75 cm. La carpe commune est de couleur vert brunâtre, vert olive ou vert bleuté, avec des flancs jaune doré et un ventre plus pâle. Sa chair blanche est ferme.

La carpe s'écaille difficilement, la mettre quelques secondes dans de l'eau bouillante facilite la tâche.

VARIÉTÉS

Certaines espèces hybrides ont peu ou pas d'écailles.

COMMENT CHOISIR ?

A l'achat, choisir une carpe ferme et élastique, et surtout intacte. Demander au poissonnier d'ôter la poche située dans la gorge car il est difficile de l'enlever seul. De plus, il est possible de trouver en France des carpes congelées provenant d'Asie. Elles sont fermes et savoureuse. La carpe peut être également commercialisée fumée.

QUE FAIRE AVEC ?

La carpe se cuisine entière, en filets ou en tronçons. Les œufs, les joues, la langue et les lèvres sont très recherchés.

COMMENT PRÉPARER ?

La carpe supporte bien tous les modes de cuisson. Elle est souvent cuite à l'étuvée, rôtie, pochée, grillée ou frite.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui
Au réfrigérateur, la carpe se conserve 1 ou 2 jours. La carpe se congèle immédiatement après la pêche car sa chair est très fragile. Si la carpe a été achetée chez le poissonnier, il est impossible de la congeler.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

La carpe constitue une excellente source de niacine, de phosphore et de vitamine B12. Elle est mi-grasse.

calories	protéines	lipide	acides gras saturés	cuivre
127 kcal	20,40 g	5,00 g	1,22 g	0,17 mg

* Source de données : AFSSA

zinc	manganèse	vitamin D
1,25 mg	0,40 mg	3,25 µg

HISTOIRE

Elle serait d'ailleurs originaire d'Asie, probablement de Chine. On en fait l'élevage depuis des milliers d'années. Les Chinois auraient été les premiers à l'élever en captivité il y a 3 000 ans. Au Moyen Âge, une région d'Europe centrale, la Bohême, devint célèbre pour la qualité de ses carpes de pisciculture. Les habitants de cette contrée accordent toujours une place de choix à ce poisson, particulièrement lors des festivités de Pâques et de Noël.

Carpe à la salicorne [3]

En savoir plus [3]

Liens

[1] https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15070

[2] https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15070

[3] https://www.qooq.com/recipes/carpe-la-salicorne