



[< retour](#)

*Poissonnerie*

# Esturgeon(s)



Aimez-vous cet ingrédient ?

[IMPRIMER](#) [1]

[TÉLÉCHARGER](#) [2]

À PROPOS DE

## CARACTÉRISTIQUES

**Saisonnalité :**



**Type :** Esturgeon

**Poids moyen :** 1000g

L'esturgeon est un imposant poisson migrateur de forme très allongée. Il peut peser plus d'une tonne et atteindre 4 m. L'esturgeon est un poisson qui a une grande longévité, parfois plus de 150 ans. Il habite l'hémisphère Nord et est présent notamment dans l'Atlantique Nord, le Pacifique Nord, l'océan Arctique, la mer Caspienne, la mer Noire et de nombreux

fleuves, rivières et lacs, dont la rivière Delaware, le Rhin, la Garonne, l'Elbe, la Volga, le Danube et le lac Ladoga. Sa population a dangereusement diminué, car il est depuis longtemps l'objet d'une pêche intensive, étant recherché pour sa chair et surtout pour ses œufs qui constituent le véritable caviar. L'élevage de certaines espèces remédie à la dépopulation.

L'esturgeon possède un squelette cartilagineux comme la raie et le requin (les autres poissons ont un squelette osseux). Son corps presque cylindrique est couvert de cinq rangées de plaques osseuses. Sa peau cuirassée dépourvue d'écailles est rugueuse. Sa queue est fourchue et sa bouche démunie de dents. L'esturgeon a un long museau pointu d'où pendent quatre barbillons.

**Pour dépouiller l'esturgeon ou pour le rendre plus digestible, le pocher quelques minutes.**

## VARIÉTÉS

Il existe 25 espèces d'esturgeons classées dans 4 genres. Certaines espèces vivent uniquement en eaux douces, d'autres vivent en mer mais remontent les fleuves et les rivières pour frayer. Sa coloration varie selon les espèces, l'âge et l'habitat.

**L'esturgeon ossetra :**

**L'esturgeon sevruga :**

**L'esturgeon étoilé :**

**L'esturgeon beluga :**

**Le sterlet :**

## COMMENT CHOISIR ?

L'esturgeon est rarement commercialisé frais, mais plutôt congelé ou en conserve; il peut être fumé, salé ou mariné. La chair contient très peu d'arêtes; elle est plus ou moins humide, ferme et savoureuse, selon les espèces. Blanche veinée de bleu lorsqu'elle est fraîche, elle devient rose veinée de brun ou de jaune en perdant de la fraîcheur.

## QUE FAIRE AVEC ?

Souvent comparée à la chair des animaux terrestres, la chair de l'esturgeon est apprêtée de la même façon. Les recettes d'espadon et de thon lui conviennent bien. L'esturgeon est délicieux froid et fumé. La moelle épinière séchée (vesiga) est utilisée en Russie pour confectionner des farces de pâtés (koulibiac).

# COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Une fois acheté, le poisson doit être placé dans le réfrigérateur. Il faut ôter l'emballage, rincer le poisson à l'eau froide, le sécher avec du papier absorbant, l'étaler sur une assiette et le couvrir hermétiquement, mais sans le presser. Ne congeler que des poissons fraîchement pêchés.

## VALEURS NUTRITIVES (pour 100g\*)

L'esturgeon est riche en niacine, en phosphore, en vitamine B12 et en potassium. Il est maigre.

calories	protéines	lipide	magnesium	calcium
135 kcal	20,70 g	5,18 g	45,00 mg	17,00 mg
sodium	acides gras saturés	cholestérol	phosphore	civre
69,00 mg	1,17 g	77,00 mg	271,00 mg	0,05 mg
zinc	fer	manganèse	vitamin A	vitamin B1
0,54 mg	0,90 mg	0,03 mg	263,00 µg	0,08 mg
vitamin B2				
0,09 mg				

[Afficher plus](#)

\* Source de données : AFSSA

## HISTOIRE

Il existerait depuis plus de 100 millions d'années.

Il n'y a actuellement aucun contenu classé avec ce terme.

---

### Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16019>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16019>