



[< retour](#)

Poissonnerie

Caviar



Aimez-vous cet ingrédient ?

[IMPRIMER](#) [1]

[TÉLÉCHARGER](#) [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Esturgeon

Le véritable caviar est constitué uniquement d'œufs d'esturgeon salés.

Le caviar jouit d'un immense prestige; c'est un aliment chargé de symbole, comme le champagne. Par nature, le caviar ne peut être que rare puisqu'il provient d'une seule espèce de poisson, et qu'il n'est produit que lors de la période de reproduction. Le caviar partage avec le safran et les truffes «l'honneur» d'être l'aliment le plus coûteux sur le marché.

Ne jamais cuire le caviar; le consommer frais mais non froid.

VARIÉTÉS

Les œufs de plusieurs autres espèces de poissons sont aussi comestibles (saumon, carpe, morue, corégone, hareng, brochet, thon), mais ils doivent être commercialisés sous une autre appellation. Les œufs de saumon sont parfois appelés improprement «caviar rouge».

Caviar Alverta :Caviar d'élevage issu d'une recherche intense pour révéler les atouts de l'Esturgeon blanc. Intense, doux et long en bouche.

Caviar d'Aquitaine :Caviar aux grains iodés et brillants et aux saveurs de noisette, de beurre et de noix fraîches.

COMMENT CHOISIR ?

Le caviar est commercialisé en grains (il s'agit alors d'œufs plus mûrs, comprimés) ou pressé dans des contenants en verre ou en métal. Le caviar de première qualité est appelé malassol, mot qui signifie «peu salé» en russe et contient moins de 5 % de sel. Le caviar pressé est appelé payusnaya et contient 10 % de sel.

QUE FAIRE AVEC ?

Le placer au réfrigérateur à l'endroit le moins froid et le sortir une quinzaine de minutes avant de le servir (placer le récipient sur de la glace). Le caviar se consomme tel quel, accompagné ou non de pain grillé, de beurre et de quelques gouttes de jus de citron. Les Russes aiment bien l'étendre sur des blinis (petites crêpes de sarrasin) et l'accompagner de crème aigre et de vodka.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Le caviar non entamé se conserve quelques semaines à une température de 0 à 7 °C. Le caviar entamé se conserve quelques jours au réfrigérateur.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

Le caviar est riche en vitamines A et B12, en magnésium, en fer et en sodium. Il est maigre.

calories

178
kcal

protéines

25,00
g

glucide

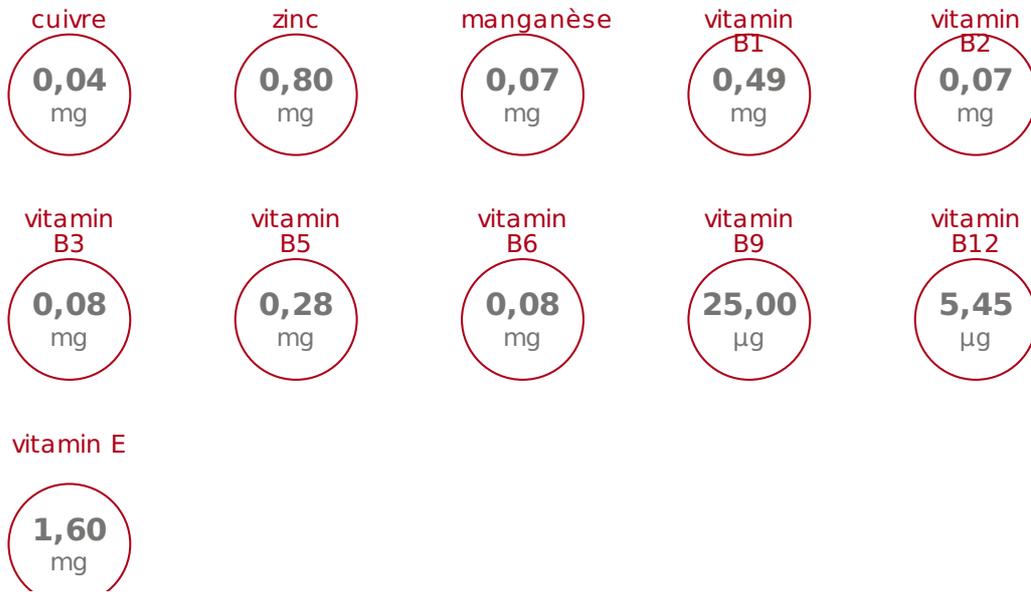
2,50
g

lipide

7,52
g

acides
gras
saturés

2,23
g



[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

Les États-Unis furent un important pays producteur de caviar à la fin du xix e siècle, mais l'exploitation excessive a dangereusement réduit la population d'esturgeons, détruisant pratiquement cette industrie. Presque tout le caviar vendu dans le monde provient maintenant de la mer Noire et de la mer Caspienne; la Russie et, dans une moindre mesure, l'Iran contrôlent ce marché.

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

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16020>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16020>