



< retour

Poissonnerie

Black Cod

Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :

jan fév mar avr mai jui jui aoû sep oct nov
déc

Type : Autres poissons d'eau de mer

Poids moyen : 3000g

Crue, sa chair est laiteuse et grasse ; pour lui donner de la fermeté, l'immerger 1 heure dans une solution acide telle que du citron, du vinaigre ou du vin.

COMMENT CHOISIR ?

Le black Cod ou Sablefish en Alaska est appelé Charbonnier ou Charbonnière en France. Généralement disponible surgelé il peut maintenant s'acheter frais mais surtout entier. Sa peau doit être bien noire et sa chair nacrée.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Ce poisson peut être conservé au réfrigérateur mais doit être consommé rapidement après l'achat. Il peut être congelé s'il est fraîchement pêché ou il peut être fumé.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

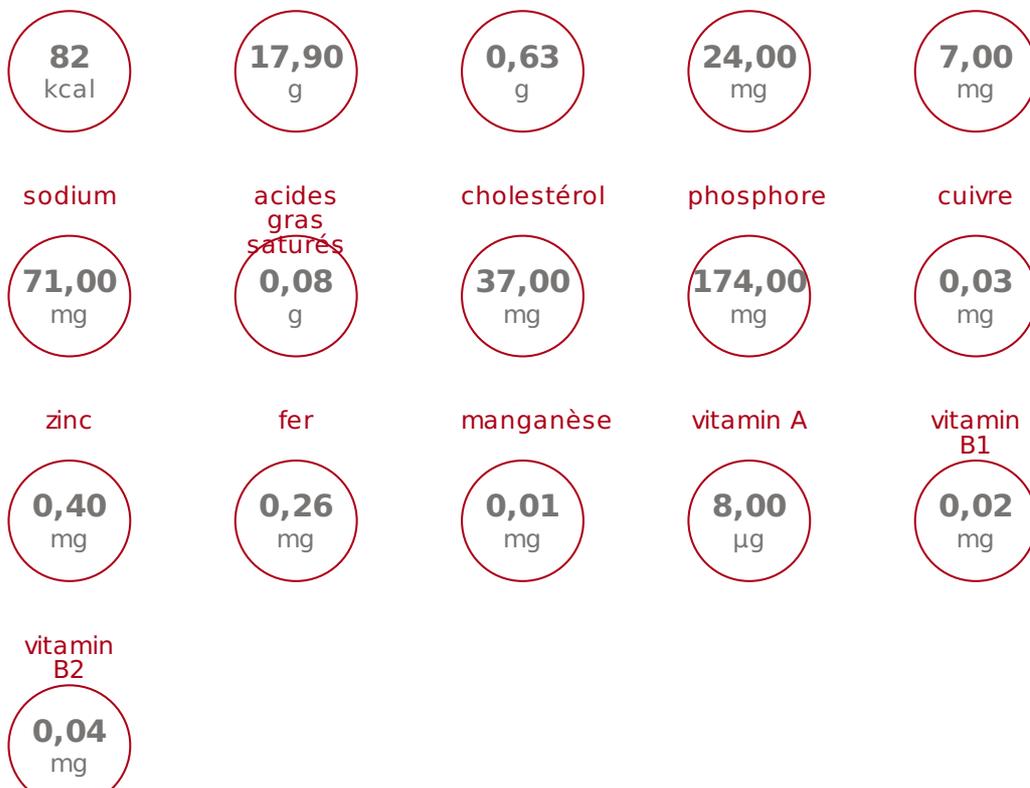
calories

protéines

lipide

magnesium

calcium



[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

Black cod - poisson sauvage d'alaska [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16184>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16184>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/black-cod-poisson-sauvage-dalaska>