

# DEPOUILLER UNE QUEUE DE LOTTE

## Présentation de la technique :

Enlever la peau et lever les filets d'une Baudroie (poisson rond à deux filets) qui est généralement commercialisée étêtée sous le nom de « queue de lotte ».

## Description du produit fini:

L'objectif est de prélever les deux filets charnus du poisson, en laissant le moins de chair possible sur l'arête. On obtient deux filets, dénués de parties non comestibles, mettant en valeur la couleur blanche du poisson.

## Ingrédients :

- Queue de lotte

## Matériels :

- 1 planche à découper,
- 1 couteau éminceur ou désosseur,
- du papier film et du papier absorbant,
- 2 plaques à débarrasser,
- ciseau à poisson.

## LOGIGRAMME Étapes critiques

## METHODES

## RISQUES

## POINTS DE MAITRISE DE LA PROCEDURE

### -1- Dépouiller la queue de lotte



- 1.1. Dégager la peau à l'aide d'un couteau à lame rigide.
- 1.2. Ebarber la queue de lotte.

- Arracher les fibres des filets de lotte.
- Entailler les filets.

- Maintenir fermement la peau en tirant vers la queue.
- Utiliser un couteau à lame rigide et très bien aiguisé.

### -2- Lever les filets de lotte



- 2.1. Séparer les deux filets en longeant le cartilage central à l'aide d'un couteau à désosser.

- Mal dégager l'arête centrale.
- Entailler les filets.

- Bien longer l'arête centrale, en grattant bien l'arête avec la pointe du couteau.
- Utiliser un couteau à lame rigide et très bien aiguisé.

### -3- Parer les filets de lotte



- 3.1. Oter la partie ventrale et les membranes visqueuses à l'aide d'un grand couteau.

- Entailler les filets.

- Utiliser un couteau à lame rigide et très bien aiguisé.
- Avoir des gestes souples



- 3.2. Parfaire le parage du filet en supprimant toutes les petites peaux grisâtres ou noirâtres.

