



Pêche à pieds avec les 10-15 ANS

Des étrilles et des crevettes

.....



À l'aventure!

En grandissant, les enfants deviennent des mordus de la pêche! Des mordus... et des pincés! Car du haut de leur grand âge, plus question de faire joujou dans les petites mares: il leur faut le grand large, les marées du siècle, l'aventure de la chasse aux crustacés!

À partir d'un coefficient de 95, les étrilles sont à eux. Plus de 100? C'est peut-être un tourteau qui les attend en dormant sous son rocher (voilà ce qui vaut aux tourteaux d'être aussi appelés des « dormeurs »)!

L'art d'attraper les étrilles

Pêcher les crustacés, c'est sportif: il faut marcher loin, longtemps, et ne pas craindre de se mouiller. Au début, il y a l'apprentissage de « l'attrape étrille »: on peut la coincer un peu sous le pied, sans l'écraser, puis appuyer l'index sur le dos en posant le pouce et le majeur sur les côtés pour empêcher les pinces de pincer. Ou bien, on peut la saisir par une des pattes plates de derrière, celles qui sont poilues et striées de noir. Ou encore la chasser à l'épuisette, comme un papillon, mais c'est souvent le crustacé qui l'emporte!

Le plus mouillé... a gagné

Au retour, les bottes pleines pèsent des kilos. On les vide parfois un peu en chemin, mais pas trop car il y a le concours! Assis en rang d'oignon, on retire chacun ses bottes avec précaution. Tout le monde est prêt? On peut les renverser: celui qui fait couler le plus d'eau a gagné! Reste à se changer et direction la cuisine...



PRÉPARER une mayonnaise



Ingrédients

- Des étrilles
- Des crevettes
- 2 gousses d'ail
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 feuille de laurier-sauce
- 25 cl d'huile de tournesol
- Sel et poivre

Recette

Faire bouillir une grande casserole d'eau avec du sel, du poivre, une feuille de laurier et une gousse d'ail coupée en quatre. Y jeter les étrilles et compter 5 minutes dès la reprise de l'ébullition. Les sortir de l'eau, laisser refroidir complètement et mettre au frais. Répéter la même opération avec les crevettes après les avoir fait cuire quelques minutes dans la même eau bouillante.



Écraser une gousse d'ail et mettre cette pulpe au fond d'un grand bol avec le jaune d'œuf, la moutarde, du sel et du poivre.

Mélanger avec une fourchette et ajouter très, très, progressivement de l'huile en mince filet. Continuer jusqu'à ce que l'huile soit entièrement utilisée et mettre la mayonnaise au frais. La mayonnaise maison, c'est bon et ça fait les muscles !

Comment manger les étrilles ?

Enlever le coffre de l'étrille (c'est le haut de la carapace). Ôter les branchies (ce sont les lamelles grises et spongieuses que l'on trouve de chaque côté du crabe, et qui lui servent de poumons). Séparer l'étrille en deux morceaux et enlever avec les doigts un peu de cartilage au-dessus et au-dessous des morceaux avant de croquer dedans ! Ça croustille drôlement, mais c'est aussi drôlement bon ! Cette mayonnaise accompagnera également très bien les crevettes bouquet.