



© Éric Aubry

LA CREVETTE DE NOUVELLE CALÉDONIE

UNE INCOMPARABLE SAVEUR

Une terre protégée, un environnement préservé... la crevette de Nouvelle-Calédonie s'épanouit dans un cadre naturel. Succulente et de grosse taille, elle s'est taillé une belle réputation sur

le marché japonais. Le récif corallien long de 1 600 kilomètres protège le lagon, véritable paradis pour la flore et la faune marine, classé au Patrimoine mondial de l'Unesco depuis 2008.



maison
nouvelle
calédonie

Maison de
la Nouvelle-Calédonie
4 bis rue de Ventadour
75 001 Paris
01 42 86 70 00
www.mncparis.fr

RECETTE CREVETTES CALÉDONIENNES AUX CINQ PARFUMS

Pour 4 personnes

- 300 g de crevettes
- 1 poivron rouge
- 1 poireau
- 1 oignon sec
- 20 g de champignons shiitake déshydraté
- 15 cl de sauce cinq épices
- Marinade composée de gingembre en poudre, ail en poudre, anis en poudre, romarin en poudre et poivre noir
- 150 g de nouilles asiatiques
- Préparer la marinade avec les ingrédients en poudre
- Mélanger dans un saladier les 300 g de crevettes avec la marinade et deux cuillères à soupe d'huile
- Réhydrater les champignons avec de l'eau chaude
- Émincer les légumes frais (oignon, blanc de poireau, poivron)
- Porter à ébullition 1 litre d'eau huilée pour les nouilles asiatiques,
- Préchauffer le wok ou une poêle à feu vif avec deux cuillères d'huile
- Saisir les crevettes avec la marinade pendant une minute à feu vif
- Faire revenir 3-4 minutes avec les crevettes, les légumes émincés et les champignons préalablement bien égouttés
- Cuire les nouilles à l'eau bouillante pendant 3 minutes en remuant sans cesse afin qu'elles ne collent pas
- Ajouter la préparation cinq parfums puis faire revenir avec les autres éléments quelques instants avant de servir
- Égoutter les nouilles, les mélanger à la préparation

(Recette proposée par les gîtes de Nouvelle-Calédonie : www.gitesnouvellecaledonie.nc)

Cet environnement privilégié et le climat tempéré de l'archipel créent des conditions idéales pour produire une espèce d'une qualité exceptionnelle. Reconnue pour son goût original, iodé légèrement sucré, sa texture ferme et juteuse, elle est très appréciée des chefs de la gastronomie française et internationale. Au Japon, la crevette de la Nouvelle-Calédonie est une référence de qualité. Raffinement suprême, elle se pare de superbes reflets bleus ou roses orangés selon qu'elle est crue ou cuite.

UNE ESPÈCE RARE ET APPRÉCIÉE

Originaire de la côte Pacifique de l'Amérique latine, la crevette calédonienne - *Litopenaeus stylirostris* - est une espèce rare, très peu exploitée en aquaculture. Parfaitement adaptée aux conditions climatiques de la Nouvelle-Calédonie, ses qualités nutritionnelles se sont accentuées dans l'environnement océanique.

© Éric Aubry



UNE AQUACULTURE DE QUALITÉ

L'aquaculture a vu le jour en Nouvelle-Calédonie dans les années 70. La qualité biologique irréprochable des crevettes de Nouvelle-Calédonie est le résultat d'une expérience longue de 30 ans de pratiques d'élevage non intensives proches des conditions naturelles. Des cycles de pêche maîtrisés et une faible densité d'élevage (environ cinq fois moins que dans les grands pays producteurs) limitent volontairement la production. Les partenariats avec les responsables des tribus garantissent le bon fonctionnement de la pêche et la professionnalisation des équipes.

