

BROCHET

éviscération & filet

Pourvoiries
Québec

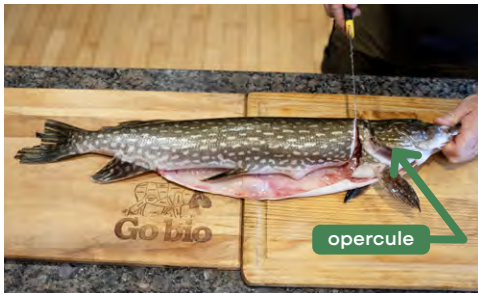
CONSEILS

Votre couteau devrait toujours glisser dans la chair et non couper tel une scie. Si ce n'est pas le cas, pensez à l'affûter !



Le brochet entier éviscéré peut être cuit tel quel.

- 1 Éviscérez le poisson : retirez les organes de la cavité thoracique. Bien rincer à l'eau.



opercule



nageoire dorsale

- 2 À l'aide d'un couteau à filet, coupez derrière l'opercule, jusqu'à la colonne vertébrale. Tournez la lame de manière à longer la colonne vertébrale et couper jusqu'à la nageoire dorsale. Répétez la même opération de l'autre côté.



- 3 Sur vos filets, retirez la section du bas, dont la nageoire ventrale.



- 4 Retirez la cage thoracique : faire une incision à 45 degrés, tout en suivant les arêtes.



- 5 Au centre du filet, il y a une ligne naturelle qui le sépare en deux. Coupez doucement le long de cette ligne jusqu'à la peau, sans percer la peau du dessous.



- 6 Glissez ensuite le couteau sous les arêtes, encore une fois avec un angle d'environ 45°, afin de retirer toute la rangée d'arêtes.



- 7 Retirez la peau de la chair. Pour le transport, il est important de laisser un morceau de peau afin de pouvoir identifier le poisson au besoin.



- 8 Avant la cuisson, retirez la peau restante. Si désiré, coupez les filets en portion.