

DORÉ

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 !

! En raison de la réglementation, le doré doit être transporté en entier ou en filets « portefeuille » afin d'identifier clairement l'espèce et sa longueur totale à la demande d'un agent de la faune.

EN ENTIER



- 1 Enlevez la couche de mucus en essuyant la peau avec une lingette. Le poisson sera plus facile à manipuler.
- 2 À l'aide d'un couteau à filet, la lame vers le bas, faites une incision de l'anus jusqu'à la jonction des branchies.



- 3 Éviscérez le poisson : retirez les organes de la cavité thoracique. Bien rincer à l'eau. La tête peut être conservée ou retirée.

Votre poisson est prêt pour la cuisson et/ou le transport.

SAVIEZ-VOUS QUE...

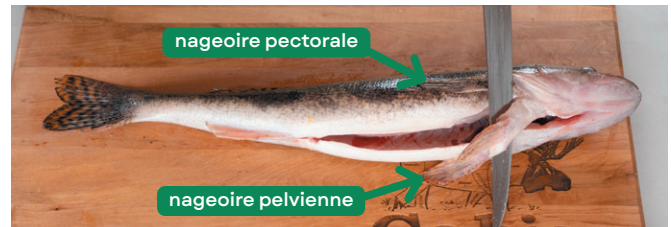
Les **joues** du doré se mangent et sont délicieuses, souvent comparées à des pétoncles.

Trouvez la zone charnue et ovale derrière l'œil du poisson. Glissez la lame de façon circulaire et soulevez le morceau de chair pour le détacher.



EN FILETS PORTEFEUILLE

Conservez la peau sur la chair et les nageoires pectorales.



- 1 Enlevez la nageoire pelvienne (à ne pas confondre avec la nageoire pectorale).



- 2 Faites une incision derrière l'opercule jusqu'à la colonne vertébrale. Ensuite, tournez le couteau vers la queue du poisson, tout en longeant la colonne jusqu'à la nageoire caudale.
- 3 Répétez toute les étapes de l'autre côté.



- 4 Pour le transport, maintenez les deux filets attachés ensemble et détachez de la carcasse. Disposez de la tête et la colonne.

Votre poisson est prêt pour la cuisson et/ou le transport.