

Crevette



Allergène

Étiquetage
Obligatoire**Synonymes :**

Penaeus, Crangon,
Pandalus ...

Famille zoologique :

Crustacés

Production :

Europe, Canada, Asie du sud-est,
Nouvelle Calédonie, Amérique du
Sud, Afrique

Utilisation

Nature, en sauce, ingrédient et condiment

Les crevettes sont consommées :

- Fraîches (crevettes grises, bouquets, gambas, crevettes d'élevage...)
- Séchées, en poudre ou farines
- Dans des soupes et pâtes sud-asiatiques
- Dans des sauces et fumets de poissons et de fruits de mer
- Dans des préparations apéritives goût crevette (chips, tapas...)
- Dans des mets exotiques (vietnamiens) et des surimi
- Sous forme crue dans des sushis
- Comme exhausteur de goût

Observations

- Les crevettes sont responsables d'allergies qui peuvent se manifester à la consommation de l'aliment sous forme masquée et en petite quantité comme dans des sauces accompagnant des poissons. Les symptômes respiratoires sont fréquents et peuvent survenir par la simple inhalation d'odeur de crevettes fraîches ou en cours de cuisson. En cas d'allergie documentée , l'éviction est absolue ,quelle qu'en soit la présentation culinaire et la consommation des crustacés est également à éviter en raison du risque important de réactions croisées. Très rarement l'allergie alimentaire ne concerne qu'une seule espèce de crevettes.
- Les crevettes sont élevées de façon intensive en aquaculture. Le contenu en protéines et oligoéléments peut être affecté par le milieu environnant.
- Les crevettes congelées ou précuites peuvent contenir des sulfites : voir fiche

Propriétés nutritives : riches en protéines , oméga 3, sels minéraux et vitamines. 103Cal /100g.