

Le Skrei, cabillaud norvégien par excellence



Dans la mer de Barents, on trouve la population de cabillauds la plus importante au monde. C'est de là que vient le cabillaud Skrei.

Chaque année, entre janvier et février, portés par leur instinct, des centaines de millions de cabillauds dans la ?eur de l'âge migrent vers la côte nord de la Norvège et les îles Lofoten. Ce long périple à contre-courant dans les eaux glaciales confère à ce poisson une chair particulièrement savoureuse, ferme et nacrée. Ainsi, c'est uniquement après ce voyage tonifiant que le cabillaud peut être appelé Skrei. Ce nom puise ses origines dans le vieux norrois « skrida » : « j'avance ».

Ce miracle de la nature perdure quatre mois, de janvier à avril. Seulement une petite partie des centaines de millions de poissons est pêchée, avec le grand soin des méthodes de pêche traditionnelles.

Ensuite, le Skrei reprend le chemin du nord. Il a accompli son frai et retourne dans la mer de Barents.

Le Gulf Stream amène également des milliards d'œufs fécondés vers le nord. Les œufs éclosent,

les nouveaux alevins de cabillaud poursuivent leur voyage. La boucle est ainsi bouclée.

Usages :

Reconnu par le monde de la gastronomie pour la délicatesse et la blancheur exceptionnelle de sa chair, le cabillaud de Norvège est incontestablement l'un des trésors des eaux norvégiennes. Facile à préparer, ayant peu d'arêtes, le cabillaud de Norvège permet de jouer la carte de l'exception en toute simplicité. Cuisson idéale à la plancha.
