

# Comment décortiquer une araignée

L'araignée de mer, c'est l'un des meilleurs crabes. La manger, c'est un vrai chantier. À moins de connaître le savoir-faire pour la décortiquer...

Tout seul ou en famille, on s'en fiche, il est bien sympathique ce chantier où l'on casse, ouvre, décroisonne, fouille et crachote.

Mais lorsqu'on a des invités, bon, il vaut mieux que ce soit présentable. Voici donc la technique pour décortiquer proprement les araignées, ne manquez pas l'étape du cœur, c'est là la grande astuce.

Nous allons supposer que vos araignées sont cuites (cela fera l'objet d'un autre article), et que vous les avez laissées refroidir, mais pas trop, c'est meilleur tiède. Votre araignée a donc cette allure, pattes repliées :



## Enlever les pattes de l'araignée



Commencez par enlever les pattes, cassez-les d'un geste tournoyant. Si vous cassez trop directement, vous risquez d'avoir, au bout de votre patte, côté intérieur, un très beau morceau de chair que vous pourrez gober discrètement, c'est le privilège du casseur. Oui mais voilà, en faisant ainsi vous videz le cœur, ce n'est pas très aimable pour vos convives. Faites donc un petit mouvement tournant, cela devrait éviter ce phénomène. Au besoin, aidez-vous d'un couteau, un simple couteau de table à bout rond suffira.

Ensuite, cassez les pattes. Un casse-noix, un bon coup de marteau, ou encore avec le dos du couteau... Chacun son truc.

## Ouvrir la carapace



Avec ce même couteau à bout rond, qui vous évitera de vous blesser, dégagez la queue de l'araignée, puis cassez-la. Chez le mâle elle est plate, chez la femelle elle est plus ronde et abrite parfois des œufs.



Glissez le couteau à l'arrière, entre la carapace et le cœur, et soulevez en prenant appui sur l'arrière de la carapace. Ce mouvement de levier va permettre de détacher le cœur.

## Nettoyer le cœur de l'araignée



Vous vous retrouvez maintenant avec ça : d'un côté, une carapace pleine de cochonnerie, de l'autre, un cœur en deux parties qu'il va falloir nettoyer.

Tout d'abord, un petit mot sur ces cochonneries : les parties marron-jaunâtres sont les restes de l'appareil digestif de la bête (foie-pancréas, ou quelque chose du genre), elles sont comestibles et même savoureuses, paraît-il. On en fait une sauce ou une tartinade. Si vous voulez tenter la chose, allez voir les recettes de ces blogs :

- La [sauce pour poisson](#) de **Fruits de la mer**
- Les [canapés de chair brune d'araignée](#) de **Cuisine de la mer** (bonne lecture !)
- La [sauce d'accompagnement de l'araignée](#) d'**À la sauce gavotte**

Les éventuelle parties rouges sont les ovaires, très bons aussi, comme le dit À la sauce gavotte qui l'ajoute dans sa sauce.

Revenons à notre chantier : il vous faut maintenant débarrasser les cœurs de tout ce qui n'est pas consommable.



Enlevez les branchies, cassez les mandibules, nettoyez bien le tout. La tentation est grande de passer tout ça sous l'eau, mais le gourmet sait faire preuve de patience et de minutie. Votre crabe sera bien meilleur si vous ne l'avez pas rincé à l'eau douce.

Bon, tous ces déchets feront le bonheur des goélands.

Ah non, oups, je n'ai rien dit, oubliez. Nourrir les goélands, c'est interdit. Bon, ben mettez le tout à la poubelle.

## Comment bien présenter les cœurs d'araignée



Tout d'abord, nous allons séparer le cœur en deux parties. Un couteau, un grand cette fois, devrait faire l'affaire. Pas de brutalité, la délicatesse marche plutôt bien.

Alors bon, vous pouvez les servir ainsi, vos cœurs... Chacun se débrouille alors, avec un couteau ou une « fourchette à crustacés ». Et c'est le chantier dont on parlait au début. Ou alors...

### Voici l'astuce



Posez votre demi-cœur bien à plat, maintenez-le par le côté pattes, comme sur la photo.

Coupez dans l'épaisseur, au ras des pattes (toujours dans la délicatesse).

Voici ce que vous obtenez :



Coupé ainsi, le cœur de l'araignée offre un accès facile à la chair. Il suffit de plonger un couteau à l'intérieur de chaque cloison, et la dégustation est facile !

Encore mieux ? Si votre crabe est suffisamment gros, vous pouvez encore perfectionner la chose en recoupant la base de la partie la plus grande, comme ceci :



Et voilà, il ne vous reste plus qu'à présenter votre plateau : reconstituez les cœurs en juxtaposant les parties coupées, ce sera plus joli, et bon appétit !

