

## RECETTE ORIGINALE

### QUEUES DE OUASSOUS AU COCO

#### Ingrédients pour 8 personnes :

Queues de ouassou 8/12  
décortiquées 24 Pièces,  
Lait decoco : 30 CL  
Coco râpé : 200g  
Farine : 160g  
Oeufs entiers : 4  
Huile 1 cuillerée  
Sel, poivre  
Crème fraîche : 10 Cl  
huile friture.



#### Technique :

Mélanger les oeufs, l'huile, assaisonner. Fariner légèrement les queues, les passer dans le mélange oeufs puis dans la poudre de coco. Frir 2 minutes dans un bain de friture.

Porter à ébullition le lait de coco et la crème, laisser réduire et assaisonner. Accompagner les ouassous tiède de la sauce. Servir en amuse bouche ou avec du riz.

### COMPOSITION ALIMENTAIRE

Sources : Food Composition tables for use in the English speaking Caribbean, 1974 Caribbean food and nutrition institute Jamaïque.

Energie.....	86 Kcals	Fibres.....	1 g
Humidité.....	78 %	K.....	294 g
Protéines .....	17 g	Ca .....	94 mg
Lipides.....	0.2 g	P .....	39 mg
Glucides.....	2,5 g	Fe .....	1 mg
Na .....	10 mg		

## POUR EN SAVOIR PLUS...

### Ouvrages et textes

**La vie dans les eaux douces de la Guadeloupe.** G.Hostache  
1992, Parc National de Guadeloupe  
/INRA Editions.

**Inventaire du Patrimoine Culinaire de la France :** produits du terroir et recettes traditionnelles. Guadeloupe. 1998, 379 p. Albin Michel/ CNAC/Région Guadeloupe, Editeurs.

### Visite

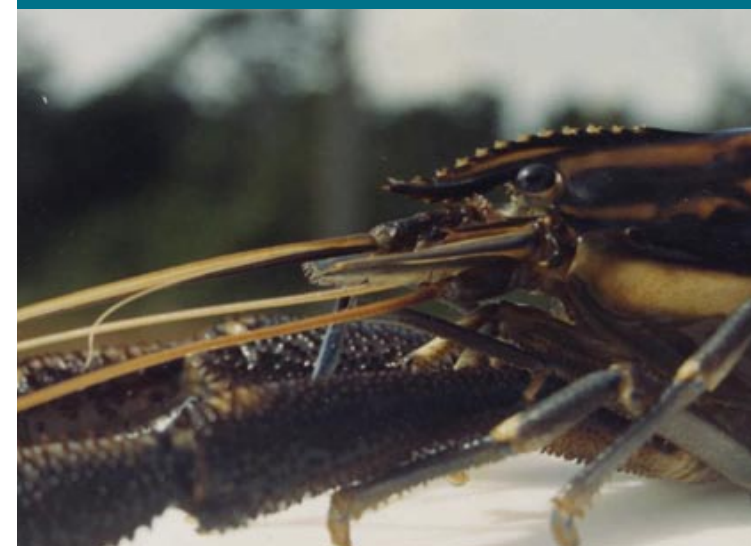
Le parc aquacole de pointe noire :  
[http://www.atout-guadeloupe.com/Parc-aquacole-de-Pointe-Noire\\_a59.html](http://www.atout-guadeloupe.com/Parc-aquacole-de-Pointe-Noire_a59.html)

# Le ouassou

Institut National de  
la Recherche Agronomique

Lycée d'Hôtellerie et  
de Tourisme Archipel  
Guadeloupe

Création / Réalisation : INRA & Pénélope Design 0590 41 95 15 / Octobre 2007



Crédit photo : INRA et Partenaires / Ne pas jeter sur la voie publique



INSTITUT NATIONAL DE LA RECHERCHE AGRONOMIQUE  
CENTRE Antilles-Guyane • Domaine Duclos • 97170 Petit-Bourg  
Tél. : 05 90 25 59 00 • Site Web : www.antilles.inra.fr



Document co-financé par les fonds européens (FEDER) et le Ministère de la Recherche

ALIMENTATION  
AGRICULTURE  
ENVIRONNEMENT



## PRESENTATION

### **Ouassou : *Macrobrachium carcinus***

*Créole* : ouassou, zabitant en Martinique

*Anglais* : fershwater shrimp

*Espagnol* : camaron

Ce crustacé parfois appelé à tord écrevisse, est en fait une crevette d'eau douce, capable de nager (contrairement à l'écrevisse qui marche sur le fond) et dont la reproduction comporte plusieurs stades larvaires. C'est d'ailleurs l'existence de ces nombreux stades larvaires aux morphologies et aux comportements alimentaires très éloignés des formes adultes qui rendent difficile l'élevage des crevettes d'eau douce.

Les Ouassous appartiennent au genre *Macrobrachium* (grosse pince) dont il existe 5 espèces en Guadeloupe. *M. carcinus* ou « ouassou », *M. faustinum* ou « alexi », *M. crenulatum* ou « queue rouge », *M. heterochirus* ou « grand bras » et enfin *M. acanthurus* ou « chevrette ». L'espèce élevée en étang est *Macrobrachium rosebergii*, originaire de Malaisie après que son cycle d'élevage ait été maîtrisé avec succès dans les années 1970. Elle est morphologiquement proche de *M. acanthurus* et les adultes sont reconnaissables à leurs pinces d'un beau bleu foncé.



## RECHERCHE AGRONOMIQUE

Les inventaires des eaux douces de la Guadeloupe ont permis de mieux comprendre la biologie et l'écologie de cette espèce qui peut atteindre 40 cm et peser près de 1 kg. Les adultes vivent préférentiellement dans les eaux courantes de la Basse Terre, près des abris rocheux.



Cette crevette omnivore au stade adulte, se nourrit de déchets végétaux de fruits, de cadavres. Elle est agressive et défend un territoire : il est rare de trouver plus d'un couple par nasse. C'est une des raisons qui explique la difficulté de son élevage. A la période de reproduction, qui correspond à la saison des pluies, les femelles ovigères (avec de 50 000 à 100 000 oeufs sous leur abdomen) migrent vers les estuaires, où les larves vont éclore et se développer dans un milieu saumâtre en se nourrissant de minuscules proies vivantes du plancton

Dans le milieu naturel, les populations autrefois abondantes, semblent avoir régressé au cours des 30 dernières années, du fait d'une surexploitation des stocks (le kilo est vendu 30 euros), de l'absence de réglementation qui permettait la capture des femelles ovigères durant la reproduction, des modifications des habitats naturels, des pollutions liées à l'épandage de produits toxiques.

## UTILISATION CULINAIRE

Si la chevrette d'élevage à pinces bleues remplace de plus en plus souvent le ouassou devenu rare dans nos rivières, les principes de sa préparation culinaire restent inchangés.



Il faut avant cuisson, bien laver les crevettes, puis éliminer le boyau noir qui traverse l'abdomen et pourrait donner un goût amer, en tirant doucement sur la palette centrale de la queue.

A la cuisson, il faut faire revenir les crevettes avec de l'oignon et les cives achées, jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur rouge.

Mais, c'est la sauce qui fait la qualité du plat. Aussi, après que les ouassous aient été saisis, il faut ajouter les tomates épépinées et grossièrement concassées, le bouquet garni et les gousses d'ail pilées, un petit morceau de piment frais haché, saler, poivrer, bien mélanger et laisser mijoter environ 15 minutes à feu doux.

La cuisson ne doit pas être excessive pour que les crevettes restent fermes en bouche. Trop cuites, leur chair prend texture farineuse.

