

La Bouffe Moderne - Épisode 28 - Le Crabe des Neiges !

12/01/2021



Bonsoir le Monde !

Ben oui, patatras, il a encore fallu que je goûte un truc bizarre !

Tout ça a pourtant commencé très banalement en faisant mes cousues chez Colruyt (mais non, je ne fais pas du jogging chez Colruyt) !

J'adore le crabe et la vraie bonne salade de crabe comme on en trouve encore à la mer en cherchant bien mais en Brabant Wallon, ce n'est pas tout-à-fait le même goût !

Néanmoins, j'achète quand même de temps en temps de la salade de Surimi qui goûte vaguement le crabe comme ça je n'oublie pas que c'est mauvais et

j'apprécie encore plus quand je peux en déguster une vraie qui a bon goût et tout et tout !

Comment ? Ben oui à la mer ! Il y a bien des trucs vivants et des végétaux qui sont revenus dans la Dyle mais je n'y ai pas encore vu de crabe ! Y faudrait p'tet y mettre un peu sel !

Je vous rassure, il n'y a pas encore d'écrevisse non plus ... ou pas que je sache et même si il y en avait, je ne suis pas certain d'avoir envie de goûter ...

Comment ? Oui monsieur, même si je sais goûter du Surimi qu'on ne sait pas d'où que ça vient ni avec quoi que c'est fait !!! [Farpaitement !](#)

Bon, revenons à nos moutons ! Heuuuu, non, à nos crabes ! Vous allez me rendre chèvre à la fin !

Donc, pendant mon 'pas jogging' chez Colruyt, je tends la main vers une boîte de salade de Surimi lorsque soudain ... (ici [roulements de tambours](#) s.v.p.) ... je vois juste à côté une boîte presque identique mais sur laquelle il est noté « Salade de Crabe, 100% Crabe » !

Hoho, mais que voilà un nouveau truc à goûter qui sera sans doute bien meilleur ! Et même si cette boîte-là coûte presque le double de l'autre, j'en dépose une dans mon caddie !

Oui, je fais mon 'pas jogging' avec un caddie ! Et je suis même en mode furtif, à cause du masque !

Et vous ne savez pas quoi ? Cette fois-là, je n'avais pas oublié mes poignées de caddie Colruyt que je n'ai jamais lavées et qui traînent partout dans la voiture... Heureusement les caissières/caissiers nettoie d'office les barres des caddies sinon j'aurais mauvaise conscience d'avoir peut-être contaminé voire infecté le client suivant avec des poussières et des bactéries et p'tet même des virus d'origine incontrôlée !

C'est fou le succès du mode furtif, pas vu une seule personne sans masque !

Passons directement au moment de la dégustation sinon on est pas sorti de l'auberge (dans laquelle on ne peut quand même pas rentrer) !

100% Crabe ? La bonne blague, et la mayonnaise alors ? J'ai l'impression qu'il y en a plus que du crabe !



La salade s'avère effectivement meilleure que celle au Surimi, je conseille donc mais je suggère aussi de lire cet article jusqu'au bout d'abord. Oui je sais, ça va être dur !

Et comme à ma sale habitude, je lis la composition de la makayence **après** la dégustation et si elle contient bien du crabe royal, elle contient aussi du ... **crabe des neiges** !!! Si si je vous assure !

La preuve par la photo:

INGREDIËNTEN - INGRÉDIENTS

Krabsalade - Koolzaadolie, 20,8 % sneeuw**KRAB**, 12,5 % konings**KRAB**, **EIEREN**, water, **Ei**geel, azijn, zout, suiker, mosterd (azijn, **MOSTERD**zaad, zout, kruiden), citrusvezels, kruiden en specerijen, specerij-extracten, uien, natuurlijk aroma, aroma [aromapreparaat (**SCHAALDIEREN**, **VIS**, **MELK**), gehydrolyseerde **SOJA**-eiwitten, zout, smaakversterkers (E627, E631)], stabilisatoren (E412, E415, E410), conserveermiddelen (E202, E211), voedingszuren (E330, E296, E334), antioxidant (E385), zuurteregelaar (E262).

Salade de crabe - Huile de colza, 20,8 % **CRABE** des neiges, 12,5 % **CRABE** royal, **ŒUFS**, eau, jaunes d'**ŒUFS**, vinaigre, sel, sucre, moutarde (vinaigre, graines de **MOUTARDE**, sel, plantes aromatiques), fibres d'agrumes, plantes aromatiques et épices, extraits d'épice, oignons, arôme naturel, arôme [préparation aromatisante (**CRUSTACÉS**, **POISSON**, **LAIT**), protéines de **SOJA** hydrolysées, sel, exhausteurs de goût (E627, E631)], stabilisants (E412, E415, E410), conservateurs (E202, E211), acidifiants (E330, E296, E334), antioxydant (E385), correcteur d'acidité (E262).

GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE - VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE

100 g (1 portie - 1 portion (30 g) - RI*): Energie: 1475 kJ / 357 kcal (443 kJ / 107 kcal - 5 %) / **Vetten - Matières grasses: 34 g (10 g - 14 %) waarvan - dont: Verzadigde vetzuren - Acides gras saturés: 3,0 g (0,9 g - 4 %) / Koolhydraten - Glucides: 2,6 g (0,8 g - < 1 %) waarvan - dont: Suikers - Sucres: 1,3 g (< 0,5 g - < 1 %) / Vezels - Fibres alimentaires: 0 g (0 g) / Eiwitten - Protéines: 11 g (3,2 g - 6 %) / Zout - Sel: 1,4 g (0,43 g - 7 %).**

* RI = Referentie-inname van een gemiddelde volwassene - Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)

Bevat 5 porties. / Contient 5 portions.

147728/892723/+

0890100100
16022



150g e

Li P'ti Fouineu

Tu savais que ça existait, toi, un crabe des neiges ? Moi pas et j'ai bien ri en imaginant ces bestioles en train de skier au fond la mer sans remontées mécaniques !

Té au fait, j'ai un doute soudain, ça vit bien dans la mer ce truc ? Hé bien oui, ça vit dans les mers froides du nord de l'atlantique et du Pacifique. Côté Pacifique, j'ai lu qu'il n'y a que quelques endroits où on trouve une population saine ! Démerdez-vous avec ça, il n'y avait pas plus d'explications. Il y en a aussi d'autres sortes qui viennent de Corée (mer froide en Corée ;-).

Le crabe des neiges pêché près de la Norvège cause ou a causé un « froid » (hihihi, suis-je drôle) entre l'Europe et la Norvège mais son exploitation récente a permis un nouvel essor pour quelques villages de pêcheurs norvégiens auparavant appelés à disparaître.

[Un article sur le sujet chez FranceInfo](#), daté de février 2016. De vivant à 13.5€/Kg en 2016 à 23.3€/Kg en salade qui en contient 20.8% en 2020 ! Y a pas, c'est rentable !

Au niveau mondial, les champions du crabe des neiges sont les canadiens !

20.8% de crabe des neiges et 12.5% de crabe royal, je sais pas chez vous mais ça fait pas vraiment 100%. Pour la mayo, c'était pas une impression (voir plus haut) !

En plus de tout ça, la lecture complète des autres saloperies qu'il y a là-dedans laisse rêveurs !

Il y a aussi un truc qui m'a fait marrer (et qui concentre les saloperies), c'est la « préparation aromatisante (Crustacés, poisson, lait) » avec « crustacés » au pluriel, t'intion hein valet !

Donc ce crabe ne devait pas ou plus avoir beaucoup de goût semble-t-il ! Ce ne serait pas plutôt parce qu'il n'y en avait pas assez ?

Les fibres d'agrumes sont aussi une nouveauté pour moi et on se demande bien à quoi elles servent ... J'ai donc mangé des fibres, mon toubib sera content !

Je ne suis pas mort et je ne clignote pas la nuit, je vais donc achever cette makayence (mais non pas en tirant dessus, [on n'est pas dans Police Academy](#) ici) en espérant que Colruyt, que j'ai cité 5 fois ici sponsorisera mon blog !

Li P'ti Fouineu vous salue bien !

PS: mon correcteur orthographique veut remplacer Colruyt par Colostrum ... y en a qui font leurs courses chez Colostrum ?