



# Fileter le poisson avec une découpe en V



Tipp von Esther Kern



Beaucoup de cuisiniers amateurs n'osent pas s'attaquer aux poissons d'eau douce, parce que ces derniers possèdent encore des arêtes, même dans les filets. Pas de raison d'avoir peur, si les arêtes sont alignées, il existe une astuce simple pour les enlever.

En règle générale, on retire les arêtes des filets de poisson, une à une, à l'aide d'une pince à épiler. Mais parfois, les arêtes collent si fortement à la chair qu'elles déchirent le filet. Et si vous achetez du poisson très frais, les arêtes peuvent difficilement être retirées individuellement.

Parfois, il est donc utile de les enlever avec un couteau. Comme elles sont généralement alignées, cela peut se faire facilement avec deux coupes. Dans les milieux professionnels, on parle ici de coupe en V.

Recherchez la rangée d'arêtes et effectuez, ensuite, une coupe des deux côtés de la rangée en veillant à garder la peau intacte.

Cette méthode est généralement plus rapide et permet de retirer les parties gênantes et désagréables des filets de poisson. Les parties découpées peuvent être facilement utilisées pour concocter un fumet de poisson.