



## LE CRABE DES NEIGES ARRIVE AU MARCHÉ !

[Mardi 30 mars 2010] Chaque année, l'arrivée du **crabe des neiges** fait sensation au **Marché du Vieux-Port de Québec**. C'est ce jeudi 1<sup>er</sup> avril que sera disponible le tout premier arrivage de l'année, juste à temps pour Pâques!

En provenance de **Matane**, les crabes sont sélectionnés sur le bateau. Ce sont les plus gros spécimens choisis qui prennent la route du marché. De plus, les amateurs de ce fruit de mer convoité ne pourront trouver un produit plus frais ailleurs qu'au Marché du Vieux-Port. Le crabe se retrouvant dans les comptoirs arrive quotidiennement. On peut donc dire que seulement 24 heures avant sa dégustation, il est fort probable que votre festin se baladait encore au fond de l'eau !

Les friands du crabe des neiges peuvent se procurer ce délicieux produit de la mer cuit, vivant ou décortiqué, au marché en visitant les boutiques **Pêcheries Raymond Desbois** et **Les Délices de la Mer**.

### La cuisson du crabe ?

Nos experts poissonniers recommandent d'abord de séparer le crabe en morceaux. Ensuite, déposer les pattes et les pinces dans quatre litres d'eau bouillante assaisonnée d'une demi-tasse de sel. Il faut compter une quinzaine de minutes de cuisson à partir du moment où l'eau bout à nouveau. Bon appétit !

N'hésitez pas à consulter notre site web afin de connaître toutes les nouvelles du Marché : [www.marchevieuxport.com](http://www.marchevieuxport.com)

- 30 -



Pour information :  
**Simon Robidoux**, communications  
Téléphone : 418.692.2517 poste 348  
Cellulaire : 418.573.0595  
info@mvpq.ca  
[www.marchevieuxport.com](http://www.marchevieuxport.com)