

<http://destins.notrejournal.info/LA-PECHE-au-SAR>



- Bibliographie - Vie au quotidien -



Date de mise en ligne : samedi 31 décembre 2005

Copyright © Couscous, Paëllas et Destins - Tous droits réservés

LE SAR

Le véritable Sar répond au nom scientifique de "Diplodus Sargus ". Il a une chair délicieuse, comparable à celle de la Daurade royale, à très peu de chose près. Les restaurateurs ne l'offrent pas parce trop frais sa chair se rétracte à la cuisson et il ne devient plus présentable. Défaut qui disparaît après deux ou trois jours au réfrigérateur.

Il reste l'un des meilleurs sur la table surtout petit et frit ou grillé.

C'est le symbole, l'oriflamme de la Méditerranée de la grande famille des Sparidés qui comprends la cousine Daurade Royale (of course), mais aussi tous les autres sars, la tchelba (saupe) hélas et la bogue...

Voici quelques photos de SARS ...



Le SAR TAMBOUR ... image fabuleuse pour un fond d'écran



Le SAR TCHOUIA



Gérard STAGLIANO.