

Requin hâ

Appellation :

Le "requin hâ", ou Galeorhinus galeus (Linné, 1758), est appelé "chien hâ" à Boulogne, parfois "touille" en Atlantique et "tchi" à Sète.

Caractéristiques :

Squale à la peau rugueuse et grisâtre virant au blanc sur le ventre. Ce chasseur nocturne et plutôt solitaire peut atteindre 2 m. Il se différencie d'autres squales comme l'"aiguillat", qui possède un aiguillon avant chaque nageoire et des "émissoles", gris verdâtre et constellées de nombreuses petites taches claires. Le hâ est surtout pêché à la palangre, notamment en Normandie.

Sur l'étal :

Vendu à la coupe mais présenté entier, éviscéré, étêté ou non, Les petits sujets sont écorchés.

Fraîcheur :

Entier : présence de filaments sanguins rouge vif dans la cavité viscérale, ligne rouge vif également juste en dessous de la peau. Sur un produit altéré, le rouge vire au brun et une odeur ammoniacale se dégage. Écorché : aspect sec dû à un fin réseau souscutané blanchâtre masquant une chair couleur liedeivin. Cette dernière vire au brun sur un produit altéré qui sent l'ammoniac.

Type de chair :

Ferme et serrée, demandant à être cuite lentement (de préférence au courtbouillon).

Correspondances :

Si vous ne trouvez pas cette espèce sur le marché, ou pour d'autres recettes, se référer aux taupe et renard de mer de moins de 10 kg (voir veau de mer).

Remarque :

Le foie de ce poisson est toxique.

François Leloup

"Cuisiner la mer" de Philippe Urvois, Editions Ouest-France, ISBN 2-7373-1696-0

lien permanent vers la recette : [Requin hâ](#)