

<http://www.cpalb.fr/carpes-au-vin-et-au-vinaigre>



Date de mise en ligne : samedi 25 mai 2013

Copyright © Club de plongée d'Aix les Bains, lac du Bourget - Tous droits

réservés

Carpes au vin et au vinaigre

Ecaillez et videz les carpes, coupez-les en morceaux, saupoudrez-les de sel et n'y touchez plus pendant 3 heures. Vous avez apprêté une casserole de terre, vous disposez au four 180g de beurre et des anchois hachés, par dessus vous mettez les morceaux de carpes raffermis, puis vous ajoutez des câpres, du poivre en grains, du girofle, les tranches de 2 citrons, vous remplissez de vin blanc et de vinaigre par parties égales. Vous faites cuire doucement après avoir mis un couvercle de pâte sous celui de la casserole.