

<http://www.cpalb.fr/carpe-a-l-alsacienne>



Date de mise en ligne : mercredi 1er février 2017

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

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 carpe
- oeufs de carpe
- 1 bouquet de persil
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de farine
- gingembre en poudre
- 30 cl de crème fraîche
- 300 g de champignons de Paris
- sel, poivre

Préparation de la recette :

La veille :

Laver puis vider et écailler la carpe. L'inciser de chaque côté de l'arête centrale pour lever les filets.

Réserver les oeufs.

Détailler ensuite le poisson en morceaux, les saler et poivrer, puis placer au réfrigérateur pendant une nuit complète.

Le lendemain :

Laver, peler et hacher le persil, les oignons et l'ail. Les faire revenir dans une poêle huilée avec 3 cuillères à soupe de farine.

Laver et peler les champignons, les réserver.

Lorsque les herbes sont dorées, mouiller d'eau chaude puis incorporer le gingembre, le sel et le poivre. Ajouter ensuite les morceaux de poisson, puis laisser cuire 20 min à feu vif à découvert.

Après les 10 premières minutes de cuisson, ajouter la crème et les champignons hachés, puis poursuivre la cuisson encore 10 min. Ajouter les oeufs.

Dresser les morceaux de poisson sur un plat de service puis faire réduire la sauce encore quelques instants.

Napper le poisson avec la sauce puis laisser refroidir avant de déguster.