



Carpe farcie

INGRÉDIENTS : pour 6 à 8 personnes

- 1 carpe bien ronde, 1,5 à 2 kg,
- 200 g de gros sel
- 5 oignons
- 2 c à s d'huile
- 2 carottes
- 2 œufs
- 100 g de farine de pain azyme
- 2 c à s de sucre
- poivre Selon goût



Demander au poissonnier de découper la carpe, en tranches bien droites et régulières d'environ 2,5 cm, laisse dégorger les morceaux dans le gros sel pendant une heure minimum ou une nuit.

COURT-BOUILLON :

Dans un large faitout, avec 2 l d'eau, mettre 2 oignons coupés en lamelles, 2 carottes en rondelles, 1 c à s de sucre et grains de poivre.

PRÉPARATION DE LA FARCE :

Laver les morceaux de carpe à l'eau pour éliminer le sel puis essuie-les. À l'aide d'un petit couteau bien aiguisé, récupérer toute la chair entre la peau et l'arête centrale que vous laisserez reliée à la peau ; de même conserver la tête dont vous aurez évidé les ouïes et les yeux, ainsi que la queue vidée de sa chair et de l'arête.

Faire blondir les 3 oignons émincés dans l'huile, hacher-les avec la chair du poisson récoltée, avant de bien mélanger, dans un récipient, avec les œufs battus, 1 c à s de sucre, poivre puis la farine de pain azyme en quantité pour obtenir une farce souple mais pas trop.

Laisser reposer une heure : la consistance de cette farce doit être assez ferme pour faire des boulettes, ajuster avec de l'eau si elle est trop dure ou de la farine de pain azyme si elle est trop liquide.

Remplir les tranches en comblant les interstices avec la farce, roulée dans les mains, y compris la tête et la queue..

CUISSON :

Dans le court-bouillon frémissant et passé (ne garder que le bouillon) qui aura déjà cuit 1 h (à l'exception des carottes), faire glisser les tronçons l'un après l'autre, la tête en premier (elle doit cuire davantage, retirer-la en dernier), laisser frémir 1 h 30. Couvrir et laisser infuser (feu éteint) encore ¼ h.

Dresser la dans un grand plat, disposer une rondelle de carotte sur chaque part

Faire réduire une partie du bouillon de moitié, filtrer-le dans une saucière et laisser-le gélifier au réfrigérateur.