



<http://hirtzbach.free.fr>

Carpe au four

Pour 6 personnes – préparation : 40 mn – cuisson : 35 mn

Carpes : 2 belles
Echalotes : 4
Lard fumé : 150 g
Bouillon : 1 tasse
Beurre : 80 g
Crème fraîche : 2 cuillerées à soupe
Sel, poivre

Plutôt qu'une grosse carpe, prenez 2 moyennes, le goût est souvent plus fin.

Ebarbez, écaillez, videz et lavez les carpes. Salez et poivrez l'intérieur.

Coupez le lard en petits morceaux et faites-le rissoler ; ajoutez les échalotes et le persil hachés finement et laissez cuire quelques minutes.

Remplissez les carpes de ces ingrédients et disposez-les dans un plat beurré allant au four. Assaisonnez.

Mouillez avec le bouillon et faites dorer les carpes au four pendant 20 minutes.

Arrosez-les de crème et laissez mijoter encore 5 minutes puis servez.

Vin conseillé : sylvaner.