

CARPE FRITE ALSACIENNE

En photo Carpe frite du Restaurant « la Couronne » à Carspach.

Pour 4 personnes

1 carpe 1, 250 kg (vidée) ou 1,500 kg si vous avez un bon coup de fourchette
De la semoule de blé fine
De beaux citrons non traités
Du sel et du poivre

Préparation du plat:

Eliminez la tête et la queue de la carpe, la couper en darnes , 2 à 2,5 cm d'épaisseur.
Saler et poivrer.
Rouler les darnes dans la semoule de blé et les plonger dans l'huile de friture bien chaude.

Autre façon :

Saler et poivrer les darnes et verser un peu de vin blanc sur les darnes.
Rouler les darnes dans la semoule et plonger les dans l'huile.

Autre façon :

Des darnes de carpes

160 g de farine

2 blancs d'œufs

25 cl de bière

Sel

Poivre

Saler et poivrer les darnes.

Mélanger la bière et la farine en fouettant énergiquement.

Monter les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils soient bien ferme.

Incorporer doucement les blancs en neige au mélange à la bière.

Tremper les darnes une par une dans cette préparation.

Plonger le poisson dans de l'huile bouillante.

Autre façon :

Des darnes de carpes

1 œuf entier + 1 jaune

130 g de semoule de blé fine

Huile pour friture

1 bouquet de persil

Sel, poivre

Dans une assiette creuse, battre à la fourchette l'œuf entier et le jaune avec le sel et le poivre. Verser la semoule de blé dans une autre assiette.

Essuyer les darnes avec du papier absorbant. Les tremper dans l'œuf battu puis dans la semoule.

Servez les carpes frites accompagné de salade verte, de frites et des quartiers de citron et pourquoi pas de mayonnaise.