

Carpe farcie.

- Ingrédients :

- Pour 6 personnes :

La carpe :

- 1 belle carpe de 1,5 kg
- 1/2 l de vin blanc sec
- 3 belles pommes de terre
- 80 g de beurre
- thym
- laurier
- chapelure
- sel et poivre

La Farce :

- 200 g de champignons
- 150 g de mie de pain rassis
- 1 verre de lait
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- persil
- cerfeuil
- oseille
- ciboulette
- 1 oeuf entier



Préparation : 20 min - Cuisson : 1h05

Préparation :

Ecaillez et videz la carpe, lavez-la, essuyez-la, coupez les nageoires et la queue.

Pour préparer la farce : trempez la mie de pain dans le lait et essorez, mélangez-la avec l'oeuf battu, les fines herbes, l'oignon et l'ail hachés finement. Ajoutez-y les champignons également hachés et revenus dans un peu de beurre pour faire évaporer l'eau. Salez et poivrez.

Préchauffez le four th.8 (240°C).

Garnissez l'intérieur de la carpe de cette farce, en en gardant un peu pour l'étaler sur les pommes de terre. Recoudre la carpe. Mettez-la dans un plat allant au four, largement beurré.

Diposez autour du poisson les pommes de terre coupées en deux dans leur plus faible épaisseur et légèrement creusées sur le plat de cette coupe. Mouillez avec le vin blanc. Salez, poivrez, ajoutez le thym et le laurier dans le vin.

Saupoudrez la carpe de chapelure et de persil haché et garnissez les pommes de terre du reste de farce. Parsemez de quelques noisettes de beurre.

Enfournez pendant 1 heure en arrosant de temps en temps avec le vin blanc.