

Les recettes de Katja

Carpe « bleue »

(de l'Allemagne du Nord, encore, mais ça se pratique dans toute l'Allemagne. C'est un plat de Noël je crois ou du jour de l'an)

Préparer un court-bouillon avec du céleri-rave, du panais, des carottes, des oignons, du poireau, puis du laurier, des baies de genièvre, des clous de girofle, du poivre et du sel (bcp : compter 3 c.soupe).

Vider la carpe et la « mettre debout » en la calant avec l'ouverture sur une tasse.

Arroser d'un verre de vinaigre. Reposer 1/4h.

(ne pas l'écailler et préserver la couche visqueuse pour obtenir une jolie couleur bleue ! moi j'ai jamais trop réussi, mais c'est juste pour le folklore, au goût ça change rien)

Eplucher des pommes de terre, les faire cuire à l'eau salée. Une variété farineuse conviendra bien pour ce plat. Egoutter, réserver au chaud dans la casserole après avoir ajouté 1 grosse noix de beurre et du persil ciselé.

Ajouter au bouillon 3 verres de vin blanc + 1 de vinaigre, puis la carpe et le vinaigre de la carpe. Au goûter, le bouillon doit être très fort, presque immangeable.

Cuisson : le bouillon doit être frémissant mais ne pas bouillir ! 20-30mn selon la taille de la carpe.

Dresser la carpe sur un plat préchauffé, décorer des ingrédients du bouillon ajouter un peu de jus de cuisson pour la garder au chaud plus longtemps.

A part les PDT (qui sont prêtes), un légume doux se marie bien avec la carpe : des haricots plats, des petits pois, etc (mais il y en a pas à Noël, sauf chez ceux qui ont prévu les conserves ;-)

Ceux qui passent le jus à la passoire pour faire une béchamel avec, sont des petits joueurs.

En guise de « moutarde » (pour parler en catégories franc-comtoises) on peut aussi préparer une pâte de raifort.

Carpe « braisée »

(c'est la variante populaire à Abidjan. Là-bas, ils la pêchaient dans la lagune... elle n'était pas très bio, mais toujours fraîche !)

Laver, écailler, vider la carpe.

Faire revenir la carpe sur le barbecue aller-retour. Après l'avoir retourné :

Emietter un cube maggi sur la face

Couper des rondelles d'oignon, de tomate, là aussi, garnir copieusement la face de la carpe.

C'est tout.