

LES RECETTES DES CHEFS

CARPE DE BRENNE FARCIE SAUCE VIN BLANC

PAR **CHRISTIAN CHAUVEAU ET**
LES CHEFS DES TABLES GOURMANDES DU BERRY

Ingrédients pour 4 personnes

- 600g de filet de carpe de Brenne
- 1/2 litre de crème fraîche liquide
- 250g de champignons de Paris
- 1/4 litre de vin blanc 
- 1/4 litre de fumet de poisson
- 150g d'échalotes
- 150g de lentilles vertes 
- 50g de beurre

Prendre les filets, les parer et les égaliser.

Avec ces parures, faire une farce montée à la crème avec une duxelle de champignons. Réserver au frais.

Mettre à cuire les lentilles vertes avec de la garniture. Ne pas trop les faire cuire.

Sauce vin blanc :

Faire suer les échalotes ciselées finement au beurre. Mouiller de vin blanc et de fumet de poisson. Réduire, crémier, réduire à nappe et monter au beurre. Rectifier l'assaisonnement (bien relever en poivre) et réserver au chaud.

Carpe farcie :

Prendre les filets, les couper en deux parties. Saler et poivrer.

Etaler la farce sur la première partie d'un filet et remettre la 2nde partie au dessus.

Tailler des petits carrés et cuire au beurre bien coloré.

Dressage :

Placer les lentilles et, par dessus, la carpe colorée et napper de sauce au vin blanc.



1 heure

Difficulté :   