

Crousti moelleux de carpe à la nivernaise

(Pour 4 personnes)

Une idée de recette pour les fêtes ! Ce crousti moelleux de carpe à la nivernaise, proposé par le chef Sébastien Jossant, du Moulin de Saint-Vérand, ravira vos convives. Le beurre blanc, cuisiné au Saint-Véran fait en effet toute la différence...



INGRÉDIENTS

300 g de filet de carpe
4 tranches de pain de mie
1 oeuf
5 cl de crème
1 oignon
30 g de lard fumé
1 branche de persil
1 dl de Saint-Véran
1 échalote
30 g de beurre
Sel, poivre

PRÉPARATION

Passer la chair de carpe au tamis. Mixer la chair avec l'œuf et la crème. Beurrer les tranches de pain de mie.

Disposer la farce de carpe sur une tranche de pain et recouvrir d'une tranche. Egaliser au couteau.

Dans une poêle, colorer le crousti moelleux sur chaque face. Terminer au four à 200° environ 5 minutes.

Le beurre blanc : Suer l'échalote au beurre. Déglacer au Saint-Véran. Réduire et monter le beurre. Ajouter des dés de lard fumé.

Frire des rondelles d'oignon et de persil.

Dresser sur assiette le crousti moelleux et la friture d'oignon et de persil.

Servir le beurre blanc en saucière.

Recette proposée par le restaurant « Moulin de Saint-Vérand » à Saint-Vérand.