

La carpe farcie de Patrick

pour environ 8 personnes

1 belle carpe de 3,5 kg



500 g de pain de campagne



1 œuf



Les œufs de la carpe



3 cuillères à soupe de lait

①

Enlevez la croûte du pain, et émiettez la mie de pain dans un saladier. Ajoutez la moitié de l'œuf battu, le lait ainsi que la moitié des œufs de carpe.



5 à 6 brins de persil



4 têtes d'ail

1 cuillère à café de sel



10 tours à moulin de poivre

②

Dégermez l'ail, puis hâchez le finement avec le persil. Ajoutez le sel et le poivre. Mélangez le pain et l'ail haché à la main, pour obtenir une texture « *ni trop dure, ni trop molle* ».



La carpe de 3,5 kg



½ citron jaune



Sel et poivre en quantité suffisante

③

Préparez la carpe : coupez-lui la tête et la queue, et écaille-la. Ouvrez-la sans aller jusqu'en haut (il faudra la recoudre !), videz-la, puis rincez-la bien. Patrick propose ensuite une astuce qui vient des Antilles : frictionner le poisson avec le citron, à l'intérieur et à l'extérieur. Mettez ensuite la farce à l'intérieur de la carpe, et il ne vous reste qu'à la recoudre à partir de l'arrière. Salez généreusement les deux faces et poivrez.



1 bouteille de vin blanc sec (un sauvignon par exemple)



20 g de beurre doux



2 branches de thym



3 feuilles de laurier

④

Préchauffez le four à 180°C. Placez la carpe dans un grand plat, mouillez avec le vin blanc. Coupez le beurre en petits morceaux et placez-le sur la carpe. Ajoutez le thym et les feuilles de laurier dans le vin. Il ne vous reste plus qu'à vous armer de patience (« *fait que ça cuise tout doucement* » disait sa grand-mère), et laissez cuire la carpe pendant 2h30. 20 minutes avant la fin de la cuisson, arrosez la carpe avec le jus de cuisson. La carpe est cuite quand le jus a réduit de trois quarts.

⑤

Voilà, votre carpe est prête ! Vous pouvez l'accompagner d'une purée de pommes de terre... Bon appétit !