

La Recette de la carpe frite, spécialité du Sundgau



Aujourd'hui le Sundgau vit sous le signe d'une pacifique créature : la carpe. La reine du pays. Elle figure au menu de la plupart des auberges qui la servent frite., avec des frites (on aurait préféré des pommes de terre cuites à l'eau, tout simplement). Il existe ainsi une route, très jolie d'ailleurs, dite de la Carpe frite. Une tête de poisson et une fourchette sur un panonceau bleu indiquent les bonnes tables. Un blason en somme, à suivre, pour un plat à savourer. Curieux quand même, cette célébration de la carpe sur les cartes du Sundgau! Alors que la langue française continue ses mauvais traitements à son égard. La preuve : les expressions comme « bâiller comme une carpe », « être muet comme une carpe », « s'ennuyer comme une carpe »... Ici, non, on l'aime. Car elle vient du fond des étangs, du fond de l'histoire, de l'ancienne Autriche antérieure. Personne ne s'ennuie ni ne baille de manière muette quand une carpe apparaît à la surface d'un étang.

Ingrédients:

- **1 belle carpe de 1,2 kg, écaillée**
- **la couper en darnes de 2cm d'épaisseur.**
- **1 oeuf entier + 1 jaune**
- **125 g de semoule de blé fine**
- **huile pour friture**
- **1 petit bouquet de persil**
- **sel, poivre**

Etapes:

1. Dans une assiette creuse, battez à la fourchette l'oeuf entier et le jaune avec le sel et le poivre. Versez la semoule de blé dans une autre assiette.

2. Essuyez les darnes avec du papier absorbant, puis trempez-les tour à tour dans l'oeuf battu et dans la semoule.

3. Versez 2 cm d'huile dans une poêle, lorsqu'elle est bien chaude, faites y frire les darnes de carpe environ 10 mn. Posez les au fur et à mesure sur un plat garni de papier absorbant.

4. Equeutez le persil et jetez le dans l'huile chaude, remuez 1 mn, égouttez, posez sur le poisson.

A servir avec des quartiers de citron et des pommes de terre vapeur, accompagnez d'une salade verte, et bien sûr d'un riesling.