

AUBERGE DES TROIS VALLEES
Monsieur Peter Harens



Auberge des trois Vallées
16 Rue d'Altkirch
68560 HIRSINGUE
Email :
p.harens@wanadoo.
fr

Tel : 03 89 40 50 60
Fax : 03 89 40 50 55



1,6 kg carpe : couper en darnes
0,5 kg semoule de blé dur
Sel/poivre
2 à 3 litres d'huile d'arachide pour la cuisson

Réalisation :

Saler et poivrer les darnes de carpes, puis laisser mariner pendant 5 minutes.

Paner les darnes dans la semoule (sans œufs), en pressant bien les morceaux de chaque côté.
Pré-cuire les darnes de carpes dans l'huile chaude à 180 °(5 min).

Laisser refroidir les carpes environ 10 à 15 minutes.

Ensuite cuire les carpes une 2e fois dans l'huile chaude à 180° (environ 5 minutes) bien croustillantes et dorées.

Servir les carpes avec une bonne salade, des pommes allumettes, citron coupé en quartier et de la mayonnaise.

Auberge des trois Vallées
Monsieur Peter Harens
16 Rue d'Altkirch
F-68560 HIRSINGUE
p.harens@wanadoo.fr

+33+ 0389405060

+33+ 0389405055