

Filets de carpe à la hongroise

 Pour 4 personnes  45min

INGREDIENTS

Carpe: de 1,8 à 2 kg

Oignons, 150g

Echalotes: 50g

Tomates: 400g

Poivrons: 200g

Beurre: 100g

Galuska (pâtes hongroises)

Sel & Poivre blanc

Paprika

Bouquet garni

INSTRUCTIONS

1. Ecailler, vider, nettoyer la carpe. Lever les filets, enlever la peau et couper en 8 morceaux équivalents. Réserver peau, tête et arêtes.
2. Faire suer 2 échalotes et 1 oignon hachés dans 50g de beurre. Ajouter la peau, les arêtes et la tête (sans les branchiers) bien nettoyées; cuire 2min en remuant. Mouiller avec 1/2l d'eau, ajouter un bouquet garni; laisser mijoter 25min à feu doux et passer.
3. Faire revenir 50g d'oignon dans du beurre. Saupoudrer de paprika et ajouter le fumet de poisson puis laisser réduire de moitié.
4. Mettre le poisson dans un plat creux; l'arroser avec le fumet réduit; ajouter les tomates coupées en quartiers et les poivrons taillés en lanières. Saler, poivrer. Cuire environ 10min à feu assez chaud (200°; th7). Cuire les pâtes hongroises 5min à l'eau bouillant salée; les disposer autour du poisson et servir bien chaud.