



Mousseline de carpe au fumet de Poulsard à l'échalote confite

■ Recette créée par Emmanuel Dumont, chef de la Table des Halles à Besançon.

INGRÉDIENTS, 1,2 kg de filets de carpe, sans peau et désarêtés, 6 œufs entiers, 50 cl de crème liquide, 6 échalotes lavées, 1 échalote ciselée, 1 bouteille de Poulsard, 1 bouquet garni, sel, poivre, 150 g de beurre, 25 cl d'huile de tournesol, 25 cl d'huile d'olive.

1 Prendre une casserole, mettre les échalotes entières au fond, ajoutez les deux huiles et laissez mijoter très doux pendant 3 heures.

Confection de la mousseline de carpe

1 Mixez les filets de carpe au mixeur avec les œufs et la crème liquide, 60 g de sel et 24 g de poivre moulu. 2 Passez au tamis. 3 Moulez dans 6 godets aluminium de 10 cm de diamètre huilés. 4 Mettre au bain-marie et faire cuire dans un four chaud 180° C pendant 1 h.

Confectionnez le fumet de Poulsard

1 Faire suer l'échalote ciselée avec 25 g de beurre, mouillez au vin de Poulsard, ajoutez le bouquet garni et laissez réduire de moitié. 2 Passez au chinois étamine. 3 Montez avec le reste de beurre, puis assaisonnez suivant votre goût.

!Vin conseillé : Arbois ou Côtes du Jura, cépage Poulsard à servir entre 11° et 13 °C sortie de cave.



Les accords parfaits

De l'apéritif au dessert, les rouges du Jura savent se montrer généreux. Pour révéler les saveurs d'une quiche ou d'un plat de poisson, pour arrondir une saucisse de Morteau ou une charcuterie de montagne, pour accompagner les plats exotiques, choisissez un Poulsard bien frais.