



Beignets de perche, sabayon

vins du

de carottes au Vin Jaune et curry

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

INGRÉDIENTS, 12 filets de perche d'eau douce, 10 cl de Vin Jaune de la , bouteille de Clavelin de 62 cl, 6 jaunes d'œufs et, conserver les blancs, 3 carottes épluchées passées, à la centrifugeuse, sel, poivre, 200 q de beurre clarifié, 4 q de curry, 1 litre d'huile arachide, 2 œufs, 3 blancs d'œuf, 200 q de farine tamisée, 5 dl d'huile, 20 cl de hière.

- Mélangez les œufs, la farine, la bière, huile, 10 g de sel.
 Montez les blancs en neige et incorporez dans le mélange ci-dessus.
- Réservez au frais.

Confectionnez les beignets

■ Faire chauffer l'huile à 180° C. Prendre les filets de perche. détaillez en goujonnette, assaisonnez, sel et poivre. 3 À l'aide d'une fourchette, trempez chaque morceau de perche dans la pâte à beignet. 4 Mettre à frire dans l'huile jusqu'à coloration. 5 Égouttez et réservez

au chaud sur du papier absorbant.

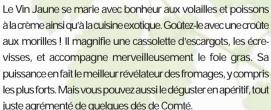
Confectionnez le sabayon

■ Pendre une casserole, mettre au bain-marie. Ajoutez les jaunes d'œuf avec le Vin Jaune, le jus de carotte et le curry. 3 Fouettez jusqu'à obtenir une émulsion ruban, puis montez au beurre clarifié.

4 Assaisonnez.

!Vin conseillé : Vin Jaune, servir, entre 15° et 17° C, après l'avoir ouvert, quelques heures avant.





juste agrémenté de quelques dés de Comté.