

CARPE À LA VAPEUR

« La carpe d'amour » est un des mets préférés de Chen Ji. Sa mère la lui préparait à la vapeur. On retrouve dans ce plat les cinq saveurs, sucré, salé, amer, acide, aigre qui sont le pendant aux cinq éléments naturels. Ainsi en mangeant, l'homme est relié au cosmos, ce qui lui permet de reconstituer ses forces.

INGRÉDIENTS : POUR 4 PERSONNES

- UNE CARPE FRAÎCHE
- POUR LA SAUCE :
- 4 TRANCHES DE POUSSÉS DE BAMBOUS (ON LES TROUVE EN BOÎTE)
- 4 CHAMPIGNONS NOIRS (ON LES TROUVE SÉCHÉS)
- UN PETIT VERRE DE VIN DE RIZ
- 25 G DE SEL, DE SUCRE
- 25 G DE GRAISSE DE PORC OU, À DÉFAUT, DE BEURRE
- UN PEU DE GINGEMBRE.

PRÉPARATION :

☞ Vider et nettoyer le poisson. L'entailler en croix en évitant de couper les arêtes. Arroser de vin de riz.

Saupoudrer la carpe de sel et de sucre. Ajouter le beurre, les champignons, le gingembre et les poussés de bambous. Faire cuire à la vapeur à feu vif pendant 1/4 d'heure. (Ou éventuellement mettre l'ensemble à four chaud bien enveloppé dans de l'aluminium.)

Retirer le gingembre avant de servir. Accompagner de riz ou de légumes sautés dans l'huile bouillante. ☞