

## **RECETTE CUISINE des GONES**

### **GOUJONNETTE DE CARPE**

4 Personnes

#### **Ingrédients :**

1 kg filets carpe de la **Dombes**  
Farine  
Beurre ou huile à friture  
Citron  
Sel, poivre

#### **Recette:**

Découper les filets de Carpe en petites tranches de 1 à 1,5 cm de large environ.  
Fariner et passer à la friture très chaude pendant quelques minutes pour qu'elle soit bien croustillante.

Bien égoutter.

(Servir en entrée ou en amuse-bouche)

Assaisonner sel, poivre et servir avec un quartier de citron.

*Servez avec un accompagnement de crudités ou salade.*

-----

En amuse-bouche, à tremper dans différentes sauces : mayonnaise, sauce tomate, Rémoulade, sauce gribiche ....

**Bon Appétit**

