

Choucroute de la mer



Préparation: 20 min

Temps Cuisson: 2 h

nombre de personnes : 8

Ingrédients

1,5 kg de choucroute crue
½ bouteille de vin blanc riesling
1 bouquet garni
8 pommes de terre (1 par personne)
poissons (~120 g par personne)
400g = 8x50 g de pavé de saumon,
160 g = 8x20 g de haddock
400 g = 8x50 g poisson blanc sans arêtes au choix : lotte,
cabillaud par ex

Décoration

200 g de moules
8 grosses crevettes cuites

Sauce facultative : beurre blanc

200 g de beurre
1 échalote
40 ml de vin blanc et 20 ml de vinaigre de vin blanc
sel, poivre, piment de Cayenne
1/2 bouquet d'aneth

Préparation

Acheter de la choucroute toute prête

Faire cuire les pommes de terre dans une casserole environ 20 mn après ébullition. Vérifier la cuisson

Faire cuire le poisson



Couper le poisson en parts et le faire cuire dans un court bouillon puis l'égoutter et le garder au chaud
Faire ouvrir les moules comme les moules marinières. Décortiquer les crevettes en laissant la queue pour la décoration

Préparer la sauce : hacher fin l'échalote. Dans une petite casserole mettre l'échalote dans le vin et le vinaigre et laisser réduire à feu moyen en surveillant. Quand il n'y a presque plus de liquide, ajouter le beurre morceau par morceau en fouettant pour lier la sauce. Saler, poivrer et ajouter 1 pincée de piment. Maintenir au chaud jusqu'au service



Au moment du repas : faire réchauffer la choucroute, ajouter dessus le poisson. Décorer avec moules et crevettes et servir avec la sauce.