

Recette de Janvier

Choucroute de la mer

Ingrédients pour 8 personnes

1,5 kg de choucroute crue, 1/2
bouteille de vin blanc riesling
1 bouquet garni

8 pommes de terre (1 par
personne)

1,6 kg de poissons (200 g par
personne) 800 g de pavé de
saumon, 800 g de cabillaud.

200 g de moules 8 grosses
crevettes cuites

Sauce : 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.

Rincer la choucroute et la faire cuire dans une grande casserole pendant 1 h 30 dans le vin avec laurier et thym. Il faut que la choucroute soit recouverte de liquide, si nécessaire compléter avec de l'eau.

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

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.

Préparation de la sauce : hacher fin l'échalote la mettre dans une casserole 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. Décorer avec moules et crevettes et servir avec la sauce.