

CHOUCROUTE DE LA MER

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

1. Choucroute :
- choucroute crue 1,6 à 2 kg
 - oignons 300 gr ; ail 3 gousses ;
 - beurre 100 gr ; crème 30 cl
 - bouquet garni (thym, laurier, poireau, queue de persil) gros sel
 - genièvre 3 gr, poivre en grains, enveloppés dans une mousseline
 - carottes 250 gr
 - riesling 1 bouteille
2. Garniture de la choucroute :
- filet de saumon sans peau 500 gr
 - filet de sandre avec peau 500 gr
 - filet de Haddock 500 gr
 - moules d' Espagne 3 par pers. Ou Bouchet 500 gr
 - crevettes bouquet 24 pièces
 - langoustines 8 pièces de 50 à 60 gr
 - lait 1 litre
 - vin blanc 0,2 l
 - huile arachide 0,3 l beurre 50 gr
 - pommes de terre fermes 1,6 kg
 - sel poivre.
3. Beurre blanc :
- échalotes 0,100 gr
 - vin blanc 0,30 l
 - beurre 0,250 gr
 - crème 0,25 l
 - ciboulette 1 petit bouquet
 - citron ½ pièce
 - sel, poivre



Technique choucroute :

- rincer le chou, le blanchir éventuellement
- émincer et suer les oignons au beurre quelques minutes, ajouter la choucroute ;
- mouiller avec le Riesling et un peu d'eau
- assaisonner et ajouter le bouquet garni, genièvre, poivre en grains et l'ail
- cuire deux heures
- au 2/3 de la cuisson, adjoindre les carottes coupées en cubes
- terminer la choucroute en retirant le bouquet garni, la mousseline avec genièvre et poivre
- retirer une partie du jus de cuisson et mettre la crème
- tenir au chaud.

Garniture :

- couper les filets de saumon et sandre en morceaux de 50 gr environ ;
- cuire les moules à la « marinière » avec un peu de vin blanc 10 min ; décoquiller les 2/3 et réserver au chaud
- cuire les langoustines 3 à 4 minutes dans l'eau bouillante salée
- rissoler légèrement les morceaux de saumon et de sandre dans une poêle avec beurre et huile et terminer la cuisson au four 10 minutes
- pocher les morceaux de Haddock dans le lait frémissant 10 minutes
- cuire les pommes de terre à l'eau salée ou à la vapeur.

Beurre blanc :

- ciseler les échalotes
- faire réduire presque à sec avec le vin blanc (on peut rajouter un peu de jus de cuisson des moules dans la réduction)
- mettre la crème et réduire 2 minutes
- ajouter le beurre coupé en morceaux en mélangeant au fouet et en évitant l'ébullition
- saler, poivrer
- passer au chinois
- terminer en ajoutant 1/2 jus de citron et ciboulette hachée
- réserver au bain marie

DRESSAGE :

- mettre la choucroute dans un plat légèrement creux
- disposer les poissons harmonieusement sur le dessus
- décorer avec les crevettes, les moules et les langoustines
- terminer avec les pommes de terre et napper avec un peu de sauce
- le reste de sauce sera servi en saucière
- saupoudrer de ciboulette hachée
- tenir au chaud.

ACCOMPAGNEMENT : Riesling, Chablis, Pinot blanc d'Alsace par exemple