

Choucroute de la mer

CUISIMAGES

Réf :
2042

Type :
Poisson

Préparation :
45min
Repos:

Cuisson :
45min

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 6 personnes

- 1,2 kg de choucroute
 - 1 verre de Noilly Prat
 - 250g de haddock / - Lait
 - 350g de poisson blanc
 - 350g de saumon
 - 1 poignée de : crevettes / moules
 - 6 pommes de terre
- Sauce :
- 4 échalotes / - 4cl vinaigre
 - 20cl Noilly / -240g beurre froid
 - 15cl crème liquide

CUISIMAGES
Recettes de
cuisine en images
www.cuisimages.com



Rincez la choucroute à l'eau froide. Egouttez.

Faites suer la choucroute dans une noix de beurre, ajoutez le Noilly et laissez cuire 30 min à feu doux.



Otez la peau du haddock, coupez en 6 parts et recouvrez de lait.

Entreposez au frais 1H.

(Egouttez/enveloppez dans un papier film et faites cuire à la vapeur sur le chou).

Faites cuire les pdt.



Sauce :

Ciselez les échalotes puis faites les cuire avec le vinaigre et le Noilly. Laissez réduire jusqu'à quasi absorption du liquide. Déposez la casserole d'échalote sur un bain marie à frémissement et ajoutez le beurre froid par petites quantités. Mélangez constamment.

Lorsque tout le beurre est incorporé, versez la crème.

Réchauffez au bain marie.



Coupez le poisson blanc en 6 parts et faites-les cuire en papillote (15min à 200°C –selon grosseur).

Poêlez le saumon.

Faites cuire les crevettes.

Nettoyez les moules et déposez-les sur la choucroute.



Présentez de façon harmonieuse.



Conseils
Variante
Vin

Chauffez les assiettes.