

CHOUCROUTE de POISSONS

6 personnes



800 gr de choucroute cuite
400 gr de filets de lieu jaune, lieu noir ou cabillaud
400 gr de saumon
400 gr de haddock
50 gr de beurre
2 échalotes
50 cl de lait
1/2 verre de vin blanc
4 cuillères à soupe de ciboulette
Jus de citron
Sel et poivre

- Réchauffer la choucroute à feu doux,
- Cuire les poissons au court-bouillon 4 minutes
- Pocher le haddock dans le lait 3 minutes
- Dans une casserole, faire revenir les échalotes hachées finement dans le beurre, ajouter le vin blanc porter à ébullition laisser réduire légèrement
- Au moment de servir, ajouter la crème fraîche, le jus de citron, la ciboulette, le sel et le poivre.
- Mettre la choucroute dans un plat creux, déposer le poisson dessus, arroser d'un peu de sauce et servir le reste en saucière.

Vous pouvez ajouter moules et crevettes selon votre goût

**Il est possible de réaliser cette recette à partir de choucroute crue dans ce cas, prévoir :*

- 2 échalotes
 - Quelques baies de genièvre,
 - 1 cuillère à soupe de graisse de canard,
 - 1 verre de vin blanc,
 - 1 verre d'eau,
 - sel et poivre
- Laver la choucroute dans 2 eaux, l'essorer entre les mains, éventuellement la blanchir (5 minutes à l'eau bouillante)
 - Eplucher et couper finement les échalotes
 - Faire chauffer la graisse dans la cocotte, y faire suer les échalotes, ajouter la choucroute, le vin et l'eau, les baies et poivre
 - Cuire 1 heure 30 à feu doux