

# Choucroute de la mer

---

## Ingrédients pour 6 personnes

- 1 kilo de choucroute cuite
  - 300 grammes de filets de saumon
  - 300 grammes de filets de julienne ou autre poisson blanc
  - 2 filets de haddock ou autre poisson fumé
  - 1 gousse d'ail
  - 1 litre de moules
  - 300 grammes de crevettes roses
  - 18 langoustines
  - 1/2 litre de riesling
  - 250 grammes de beurre doux
  - 25 cl de crème fraîche liquide
  - 18 pommes de terre ratte moyennes
  - 1/2 litre de lait
  - Échalotes
  - Thym
  - Laurier
  - Sel
  - Poivre du moulin
  - Huile d'arachide
  - Ciboulette
- 

## Préparation

Préparez tous les ingrédients : tronçonnez les poissons - lavez et nettoyez les moules, cuisez-les à la marinère avec thym, laurier, ail en chemise, 1 verre de vin blanc, en les tenant juste cuites - décortiquez les moules sauf 12 pour le décor - conservez le jus de cuisson des moules pour la sauce - cuisez les crevettes et les langoustines à la vapeur - réservez au chaud sans dessécher.

Epluchez les pommes de terre : cuire 20 minutes environ à l'anglaise, (10 gr de sel/litre d'eau) départ eau froide - réservez au chaud.

Dans une casserole, pochez doucement le haddock dans le lait pendant 10 minutes environ - réservez au chaud.

Dans une poêle, chauffez un bon morceau de beurre avec une cuillère à soupe d'huile d'arachide, afin de juste colorer le saumon et le poisson blanc - mettez au four 5 minutes thermostat 7/8 pour finir de cuire.

Dans une casserole, fondre au beurre environ 2 cuillères à soupe d'échalotes hachées, mouillez avec le vin blanc, réduisez presque à sec, ajoutez le jus de cuisson des moules, réduisez de 1/3, crèmez, réduisez encore un peu puis montez au beurre (200 gr environ) en fouettant vivement pour mousser la sauce - rectifiez l'assaisonnement - réservez dans un bain-marie pas trop chaud pour ne pas faire tourner le beurre.

Réchauffez la choucroute, la mettre sur le plat de service, disposez autour les poissons, les crevettes, les moules, les pommes de terre - versez une partie de la sauce et présentez le reste en saucière, décorez avec les langoustines et moules en coquille - saupoudrez de ciboulette hachée.

Pour finir... On peut ajouter d'autres coquillages.

---

## Accord

Servir le même vin que le vin de cuisson (Riesling), bien frais.

**La consommation d'alcool est dangereuse pour votre santé. Buvez avec modération.**