

## Secrets d'Alsace

# Choucroute de poissons

- Préparation : 40min
- Cuisson : Chou : 1h, poisson : 7min
- Difficulté :



## La préparation

### Cuisson du chou

- Rincez puis pressez la choucroute entre la paume de vos mains à plusieurs reprises afin d'en extraire l'acidité.
- Faites suer dans une cocotte l'oignon émincé dans un peu de beurre. Ajoutez la choucroute, la poitrine fumée, mouillez avec 20 cl de Riesling. Salez, poivrez, ajoutez le bouquet garni puis laissez mijoter à couvert pendant 1h.

### Cuisson des poissons

- HADDOCK

- Mettez les morceaux de haddock dans une casserole de lait froid. Faites frémir le tout pendant 10 min. Réservez au chaud.
- LES AUTRES POISSONS
- Préchauffez le four à 210°C.
- Hachez 1 échalote, coupez le citron en rondelle. Étalez un peu de beurre dans le fond d'un plat creux allant au four. Déposez les poissons, les rondelles de citron, l'échalote, les herbes, les moules. Salez, poivrez. Placez la plaque dans le four et laissez cuire 7 min.
- Dans une poêle chaude huilée, faites revenir les gambas et les St-Jacques 2 min de chaque côté.

## La Sauce

- Dans une casserole, mettez les échalotes hachées, recouvrez de vin blanc. Démarrez à feu vif.
- Une fois ce mélange complètement réduit à sec, ajoutez la crème fraîche. Laissez bouillir 2 min, baissez le feu.
- Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux progressivement. Remuez avec un fouet jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu. Ajoutez le sel et le poivre. Passez au chinois.

## Dressage

- Disposez la choucroute puis les poissons, moules, gambas et noix de St-Jacques sur assiette. Accompagnez sauce et servez bien chaud.

## À déguster avec :



# Riesling d'Alsace

Ce vin droit, pur, aux subtiles notes minérales, exhausse les saveurs iodées avec beaucoup d'élégance et s'avère un choix aussi raffiné que judicieux.

## 6 personnes

### Le chou

- 1.2 kg de choucroute
- 1 oignon
- 1 poitrine fumée (pour le goût)
- Baies de genièvre
- 1 feuille de laurier
- sel, poivre
- 20 cl de Riesling
- Beurre

### Les poissons

- 1/2l de lait
- Beurre
- 2 c à s d'huile
- 10 cl Riesling
- 300g de lotte (détaillée en 6 morceaux)
- 300g de truite saumonée (ou saumon, détaillé en 6 morceaux)
- 300g de haddock fumé (détaillé en 6 morceaux)
- 12 gambas
- 12 moules
- 6 noix St Jacques
- 1 échalote
- 1 citron
- Ciboulette-aneth

### La sauce

- 200g de beurre
- 2 échalotes hachée
- 10 cl de Riesling
- 15 cl de crème fraîche