



Choucroute de la Mer



Suggestion de présentation

Pour 2 personnes:

300 g de choucroute cuite
300 g de moules de Bouchot
2 langoustines
6 crevettes roses
2 coquilles saint-jacques
140 g de filet de saumon
140 g de filet de cabillaud
140 g de haddock
6 petites pommes de terre
1 g de safran
1 fleur de badiane
5 cl de vin blanc
10 cl de crème fraîche
Thym & laurier
1 échalote, 1 gousse d'ail
lait, beurre, sel, poivre en grain,
Baies de genièvre, curry QS

Nettoyer et laver les moules, décortiquer et nettoyer les coquilles saint-jacques.

Fondre dans une casserole une noix de beurre et y saisir les noix de saint-jacques, réserver. Dans cette même casserole ajouter l'échalote ciselée, l'ail haché et cuire les moules à la marinière avec le vin blanc, une brindille de thym et une petite feuille de laurier; en réserver trois entières par/pers. pour la déco et décortiquer le restant, réserver le jus de cuisson pour la sauce.

Cuire les pommes de terre à l'anglaise, 20 mn. Pocher le haddock dans moitié lait et eau, porter à ébullition, éteindre le feu, couvrir d'une assiette et réserver ainsi. Réchauffer la choucroute dans un sautoir, ajouter un peu de vin blanc, le safran et les moules décortiquées, ajouter si nécessaire poivre en grain et baies de genièvre, maintenir au chaud à couvert et à feu doux.

Cuire à la vapeur dans un panier à suffisamment grand et à couvert, les filets de cabillaud, de saumon, les langoustines pendant 5 mn. Ajouter au panier en fin de cuisson, les moules entières, les crevettes, les noix de saint-jacques, réserver au chaud.

Réduire le jus de cuisson des moules et la crème avec une pointe de curry et l'anis étoilé, monter avec une noix de beurre, rectifier l'assaisonnement, servir en saucière. Dresser la choucroute de la mer sur un plat chaud ou directement sur assiette.