

Choucroute au poisson

Recette proposée par la Choucrouterie Laurent - Blignicourt

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 sachets de choucroute Recette Marine
- 400 gr de filet de saumon
- 400 gr de lotte
- 4 échalotes hachées
- 25 cl de vin blanc sec
- 30 gr de beurre
- 20 cl de crème fraîche liquide
- Sel et poivre



Préparation :

- 1- Dans un plat allant au four, mettez le beurre en morceaux, la moitié des échalotes, 12 cl de vin et 12 cl d'eau. Ajoutez les poissons préalablement salés et poivrés. Couvrez le plat d'un papier d'aluminium et mettez à four chaud (Th. 7) 20 minutes.
- 2- Préparez la sauce en mettant dans une casserole le reste des échalotes et du vin blanc et faites réduire à feu assez vif. Ajoutez la crème liquide, faites bouillir en fouettant jusqu'à l'onctuosité désirée.
- 3- Faites réchauffer la choucroute et mettez la bien chaude sur le plat de service, disposez les poissons dessus et présentez la sauce à part.

Version gourmande :

Ajoutez une noix de Sainte Jacques et une langoustine par personne.

André Laurent SA

Rue Nicolas Appert - 10500 Blignicourt

T. +33 (0)3 25 92 16 06

www.choucroutelaurent.fr