

## CHOUCROUTE DE POISSON

- 1,2 kg de choucroute,
- 3 oignons,
- 3 gousses d'ail,
- 10 g de baies de genièvre,
- 300 gr de poitrine fumée ou de jarret de porc,
- 1 cuillère à café de cumin,
- 1 feuille de laurier,
- (PM) thym,
- (PM) sel,
- (PM) poivre,
- 20 cl de vin blanc sec,
- 70 g de graisse d'oie,
- 400 g de haddock fumé,
- 400 g de saumon,
- 400 g de lotte,
- 300 g de moules,
- 200 g de beurre,
- 4 échalotes,
- 15 cl de vinaigre,
- 10 cl de vin blanc,
- 15cl de crème fraîche.

Émincer les oignons.

Cuire dans une casserole la graisse d'oie, les oignons émincés, les gousses d'ail hachées.

Faire revenir à blanc.

Placer dans une mousseline le laurier, les baies de genièvres, le cumin et le thym.

La mettre dans la casserole.

Laver deux fois la choucroute, bien la presser dans la paume des mains.

L'ajouter dans la casserole.

Ajouter le porc.

Verser deux verres de vin blanc sec.

Ajouter un verre d'eau, le sel et le poivre.

Laisser mijoter pendant 1h30.

Mettre le haddock dans une casserole avec du lait. Faire chauffer et laisser frémir pendant 10 mn. Réserver.

Emincer les échalotes.

Dans un plat allant au four, étaler un peu de beurre, parsemer d'échalotes, ajouter un verre de vin blanc et un verre d'eau.

Déposer les poissons blancs dans ce plat, saler, poivrer.

Couvrir d'une feuille d'aluminium.

Cuire à 160° C pendant 10 mn.

Brosser les moules.

Les cuire à la poêle avec un verre de vin blanc.

Placer le poisson et les moules sur la choucroute 15 mn avant la fin de la cuisson.

Peler et cuire les pommes de terre.

Placer la lotte sur la choucroute, couvrir et faire cuire 5 mn.

Ajouter le cabillaud et le haddock et poursuivre la cuisson 10 mn.

Emincer les échalotes.

Les faire cuire dans une casserole avec le vin blanc, le vinaigre et 20 cl d'eau.

Saler et poivrer.

Faire réduire de deux tiers à feu vif.

Ajouter la crème liquide et baisser le feu.

Ajouter le beurre.

Battre au fouet pour créer une émulsion.

Retirer les poissons, égoutter la choucroute, ajouter les pommes de terre.