



Cuisine et
dépendances

Choucroute de la mer



Si vous lisez régulièrement mon blog, vous aurez remarqué que je ne suis pas une fanatique de la viande. J'aime bien cuisiner les plats traditionnels français en remplaçant dès que c'est possible la viande par du poisson. Cette recette en est l'illustration parfaite : c'est littéralement un vrai régal, avec le mélange de poissons frais et poissons fumés, le tout parfumé au vin blanc.

Ingrédients (Pour 2 personnes) :

- 400 g choucroute cuite
- 200 g de saumon frais
- 100 g de poisson fumé : j'ai pris du haddock et de la saumonette fumée
- 6 crevettes roses
- 50 ml de vin blanc
- 1 échalote
- baies roses
- 5 cl de court bouillon

Préparation :

Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).

Couper le saumon frais et le poisson fumé en petits cubes.

Ciseler l'échalote.

Décortiquer les crevettes.

Disposez la moitié de la choucroute sur le fond d'une cocotte allant au four ou d'un plat à gratin (j'ai pris des mini-cocottes pour réaliser des plats individuels).

Disposer les cubes de poisson, et les crevettes.

Recouvrir avec le reste de la choucroute.

Mélanger au fouet le vin blanc, l'échalote, et le court bouillon.

Verser sur la choucroute, couvrir et faire cuire au four pendant 30 à 40 min.

Servir aussitôt.

Le 28 Avril 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/04/28/index.html>