

## Choucroute de la mer de Gérard

Cette recette est proposée avec des pommes de terre afin d'allier le féculent et le légume pour un meilleur équilibre dans l'assiette ! La sauce crème élaborée à partir

**Portions :** 6

**Préparation :** 45 minutes

**Cuisson :** 30 minutes

### Pour la choucroute

1.5kg de choucroute cuite nature

6 belles pommes de terre

360g de filet de Saumon

360g de filet de Cabillaud

6 filets de rougets Barbet

12 belles moules

12 crevettes roses

### Pour la sauce

700g d'arêtes de poisson

5 cl d'huile d'olive

25cl de vin blanc sec

3 échalotes, thym, laurier

750g de crème liquide entière  
fleurette

sel,

poivre du moulin



1. Laver et éplucher les pommes de terre puis les cuire à la vapeur, 25 à 30mn.

2. Faire chauffer la choucroute, dans un faitout (sans sain doux pour cette recette).

3. Préparation du fumet :

Faire revenir les arêtes de poisson avec les échalotes hachées dans 5cl d'huile d'olive, ajouter le bouquet garni.

Mouiller avec le vin blanc. Penser à récupérer 1/4 du fumet pour la cuisson du poisson.

Ajouter la crème fleurette aux 3/4 de fumet restant.

Saler, poivrer.

Après 15mn d'ébullition, passer au chinois, la sauce est prête, maintenir au chaud.

4. Pocher les poissons :

Mettre dans un plat rectangulaire le quart de fumet mis de côté, les filets et couvrir d'eau, mettre à cuire sur feu moyen ou la plaque électrique à 3 pendant 10mn.

5. Servir bien chaud, à l'assiette : 1 part de choucroute, 1 pomme de terre, les 3 morceaux de poisson et la sauce, poivrez au besoin et ajouter une tranche de citron cannellé.