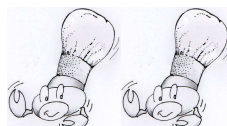


PLATS DU BORD DE MER



CHOUCROUTE DE LA MER BALTIQUE



INGRÉDIENTS

Plat pour 8 personnes
Préparation 2 heures

- 800 g de chou à choucroute cru
- 200 g d'algues vertes coupées en lanières
- 2 pommes de terre et 2 carottes
- 2 gousses d'ail, 10 grains de genièvre, 1 feuille de laurier
- Un oignon émincé, sel, poivre, cumin, 1 cuillère à soupe de matière grasse
- 1 barquette de lardons fumés crus
- 1 saucisse de Molène coupée en tranches
- 800 g de filet de saumon
- 800 g de dos de cabillaud ou de lotte
- 100 g de coques, 100 g de palourdes, 100 g de moules
- Ajouter crevettes, langoustines selon votre désir
- 1 litre de crémant d'alsace et 1 litre de riesling
- 200 g de crème



PRÉPARATION

1^{er} temps

- Laver la choucroute à l'eau froide et essorer à la main 2 fois
- Tailler les algues vertes en lanières, laver essorer.
- Mettre dans un chaudron avec 1 litre d'eau, la choucroute et les algues. Laisser cuire à feu doux à couvert pendant 25 minutes (attention : le chou ne doit pas attacher, éventuellement ajouter de l'eau).

2^{ème} temps

- Vider le chaudron y mettre la matière grasse, l'oignon émincé et l'ail.
- Essorer à la main le chou et les algues, les mettre dans le chaudron quand les oignons deviennent translucides.
- Disposer la moitié de la choucroute, ajouter les légumes coupés en morceaux, les épices puis recouvrir avec le reste de chou.
- Ajouter les lardons crus et la saucisse coupée en tranches.
- Arroser avec 1 litre de vin d'Alsace et faire cuire 1 heure en surveillant pour éviter à l'ensemble de coller.

3^{ème} temps

- Pendant ce temps laver les coquillages, découper les filets de poisson en portions.
- Mettre les coquillages et le poisson sur le chou dans le chaudron.
- Allumer le four à 220° et enfourner un grand plat. Quand il sera brûlant retirer le poisson et les coquillages de la choucroute et les réserver au chaud.
- Déposer dans le plat la moitié de la choucroute. Retirer les légumes et la feuille de laurier et les réserver au chaud.

POUR TERMINER

- Mettre la totalité de la choucroute égouttée dans le plat, déposer sur le dessus les pommes de terre et les carottes, les morceaux de poissons et les coquillages (qui étaient gardés au chaud).
- Mixer l'ail et l'oignon avec la crème fraîche pour servir de sauce.
- Verser la bouteille de crément sur la choucroute et servir.

Recette Hubert Grall

Mise en page : Claudine Robichon

Les recettes d'Hubert n° 5-2