



Choucroute de poissons

Choucroute de poissons (pour 6 personnes)

- 800 g de haddock fumé
- 800 g de lotte
- 1,5 kg de choucroute crue
- 1 bouteille de riesling
- 3 oignons
- 50 g de beurre
- 60 g de saindoux
- 10 baies de genièvre
- 1 càc de sucre
- 20 cl de lait
- 20 cl d'eau
- Sel et poivre du moulin

0/ Faites cuire les pommes de terre dans l'eau bouillante salée pendant 20 min.

1/ Épluchez et hachez finement les oignons.

2/ Faites chauffer le saindoux dans une grande cocotte, mettez les oignons à dorer et mouillez avec le vin blanc. Ajoutez le genièvre, le sucre, salez, poivrez et faites bouillir 5 min.

3/ Pendant ce temps, lavez deux fois la choucroute à l'eau claire, essorez-la entre vos mains, éparpillez-la dans la cocotte avec les oignons, couvrez, faites cuire à couvert et à feu doux pendant 2h30.

4/ Faites préchauffer le four à 230°C.

5/ Pendant ce temps, pochez les filets de haddock dans le lait additionné d'eau. Dès l'ébullition, arrêtez la cuisson.

6/ Disposez la lotte dans un plat allant au four, parsemez-la de noisettes de beurre, salez, poivrez et faites cuire dans four préchauffé à 230°C pendant 20 min.



Purée de pommes de terre

- 8 pdt
- 100 g de beurre
- 2 à 3 dl de lait
- 1 dl de crème
- Noix de muscade
- Sel et poivre du moulin

Sauce :

2 échalotes épluchées
4 jaunes d'oeufs
200 g de crème fraîche
20 cl de riesling
10 cl de vinaigre de vin
1 morceau de sucre
Sel et poivre du moulin

7/ Ecrasez les pommes de terre cuites au presse-purée ou à la fourchette et mélangez avec beurre, noix de muscade, sel et poivre. Réservez.

8/ Pour la sauce, hachez les échalotes. Mettez-les dans une petite casserole avec le vinaigre, le vin blanc et le sucre. Amenez à ébullition et faites réduire de moitié.

9/ Dans un bol, battez les jaunes d'oeufs et la crème fraîche, salez et poivrez. Hors du feu, versez-les dans la réduction d'échalotes en fouettant et laissez épaissir sur feu doux sans recuire et sans cesser de fouetter.

10/ Après 2h30 de cuisson, dressez la choucroute sur le plat et garnissez avec les poissons. Servez accompagné de pommes vapeur ou purée.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_choucroute-de-poissons?id=8490527&emissionId=5931