

Choucroute de la mer
inspirée par la recette du chef Guy Pierre BAUMANN de la maison Kammerzell à
STRASBOURG

POUR 4 PERSONNES: 800gr de choucroute
1 à 2 oignons
1 tranche de lard
des baies de genièvre, du cumin ,1 feuille de laurier,sel poivre
20cl de vin blanc sec (Riesling ,Sylvaner
un peu de graisse d'oie (50gr)
des pommes de terre

POISSONS:4 pavés de haddock fumé
4pavés de poisson blanc (pour poi du cabillaud ou bien de la lotte)
4pavés de saumon frais
1 petite pelle de moules
des crevettes roses ou des langoustines(3/ personnes)

PREPARATION:tronçonner les poissons.laver et nettoyer les moules.Les cuire en
marinière(avec vin blanc echalotes et persil)Puis les réserver

*Dans une casserole faire fondre la graisse d'oie avec l'oignon pour ceux qui aiment!!!
Ajouter la choucroute avec les grains de poivre de genièvre et la tranche de lard qui va parfumer
le chou.*

*Versez 2 verres de vin blanc et 1 d'eau, un peu de gros sel ,laissez mijoter après avoir couvert
environ 1h30,*

*Moi j'ai opté une cuisson du poisson à la vapeur plus light et plus facile pour gérer la cuisson
sauf pour le haddock qui a poché dans moitié d'eau et de lait pdt 10mn*

Pour finir la petite sauce:réduction échalote,vin blanc ,le fumet de poisson légèrement crémée et
citronnée.Au dernier moment un coup de mixeur avec un peu de beurre coupé en petit dés et
bien froid