



# CHOUCROUTE DE LA MER

## INGRÉDIENTS

- 2 bocaux de choucroute au Champagne Charles Christ
- 1kg de pommes de terre
- 1,5kg de moules
- 300g de chaque poisson (cabillaud, saumon et filet de haddock)
- 500g de crevettes roses décortiquées
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 25cl de vin blanc
- 25cl de lait demi-écrémé
- 1 bouquet garni
- 3 cuillères à café de chaque (persil et ciboulette)
- Huile, sel, poivre

## PRÉPARATION

1. Épluchez et coupez en gros dés les pommes de terre. Faites-les cuire à la vapeur 25 minutes, salez, poivrez et réservez au chaud. Pendant ce temps, faites également cuire à la vapeur les filets de saumon et de cabillaud pendant 10 minutes. Dessalez le haddock en le passant sous l'eau froide dans une passoire. Dans une casserole, versez le lait, 1 verre d'eau, ajoutez le bouquet garni et une pincée de poivre, pochez le haddock 10 minutes.
2. Nettoyez les moules, pelez l'oignon et l'ail. Dans une cocotte, versez le vin blanc, ajoutez l'oignon et l'ail, 2 cuillères à café de persil et de ciboulette. Plongez les moules 10 minutes pour les faire ouvrir.
3. Dans une poêle huilée, faites cuire les crevettes pendant 2 minutes en ajoutant la ciboulette et le persil restant, salez et poivrez.
4. Dans une casserole sur feu doux, réchauffez la choucroute, puis disposez-la dans un plat chaud avec les pommes de terre, les poissons, les crevettes et les moules. Servez aussitôt.



BON APPÉTIT !