

Choucroute de la mer

Toutes nos recettes sont aussi sur notre blog de cuisine : www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



30 minutes



30 minutes



4 personnes

INGRÉDIENTS

- 800 g de **choucroute** crue
- **8 pommes de terre** à chair ferme (Charlotte, Ditta, Nicola, Raja)
- 4 filets de **lieu jaune***
- 4 pavés de **saumon***
- 12 **noix de St Jacques*** surgelées
- **algues** : dulse, laitue de mer et wakamé
- 2 **échalotes**
- 1 noix de **beurre** clarifié*
- 12 **gambas***
- 10 cl de **vin blanc**
- 25 cl de **crème fraîche** fluide*
- **sel, poivre et baie roses**

*peut contenir des allergènes

1. **Placer** les noix de Saint-Jacques au réfrigérateur quelques heures avant de cuisiner pour qu'elles décongèlent.
2. **Éplucher** les pommes de terre et les cuire à la vapeur.
3. **Rincer** la choucroute, l'égoutter et la cuire 15 minutes à la vapeur.
4. **Couper** les poissons en gros cubes, les assaisonner (poivre et baies roses) avant de les envelopper d'algues.
5. **Cuire** les papillotes de poissons à la vapeur pendant 5 à 7 minutes.
6. **Snacker** les noix de Saint-Jacques dans une poêle quelques minutes de chaque coté, assaisonner et réserver.
7. **Émincer** les échalotes, les faire suer dans une casserole à feu doux avec le beurre clarifié, puis ajouter le vin blanc et laisser réduire le tout.
8. **Ajouter** la crème fraîche et les gambas décortiquées, saler et poivrer. Poursuivre la cuisson à feu doux pendant quelques minutes et réserver.
9. **Servir** à l'assiette en commençant par former un lit de choucroute. Disposer ensuite les poissons en papillotes d'algues, les noix de St Jacques et les gambas.
10. **Accompagner** de pommes de terre et de sauce !



FENOUIL SARGÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

FENOUIL RUAUDIN
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Parc des Hunaudières
02 43 78 93 82

FENOUIL UNIVERSITÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
6 avenue d'Hauza
02 85 29 29 69