

Choucroute de la mer

Depuis que je vis en Alsace, je peux vous dire que j'en ai mangé, de la choucroute! J'adore ça, l'acidité du chou combinée au gras du lard, au moelleux des saucisses et au fumé incomparable de la palette... Miam, rien que d'en parler, j'en ai l'eau à la bouche! Après en avoir dégusté plusieurs fois dans des winstubs (petit restaurant traditionnel), j'ai appris à en faire moi-même. Ce n'est pas bien compliqué, il suffit de faire mijoter tout ce petit monde pendant un petit moment, non un looong moment en fait!

Du coup, pour faciliter la recette, j'ai décidé de la faire en papillote, et en 30 min c'est prêt! De plus, ce mode de cuisson vous dispense de matière grasse et permet également de conserver tout le moelleux. Ici je vous propose une version marine, accompagné d'un bon beurre blanc qui va très bien avec le poisson et les fruits de mer. Oui je sais, j'avais dit qu'il n'y avait pas de matière grasse, mais vous n'êtes pas obligé de renverser toute la sauce dans votre assiette non plus.

Et vous, vous la préférez comment, la choucroute ?

[Imprimer](#)

Choucroute de la mer

Auteur: Piment-Oiseau

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

Temps total: 1 hour

Pour 4 personnes

Ingredients

- - 800 g de choucroute cuite
- -15 cl de [vin blanc](#)
- -16 [crevettes crues surgelées](#)
- - 2 [pavés de merlu surgelé](#)
- - 2 [pavés de saumon surgelé](#)
- -1 trentaine de [moules surgelées](#)
- - sel
- - poivre
- Pour le beurre blanc :
- -200 g de beurre bien froid
- -3 échalotes
- -10 cl de vin blanc
- -1 cuillère à soupe de vinaigre blanc
- -5 cl d'eau

Instructions

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Faites décongeler les fruits de mer au frais la veille au soir.
3. Coupez chaque pavé de poisson en deux, puis assaisonnez-les de sel et poivre. Découpez 4 carrés de papier sulfurisé et déposez-les au fond de 4 ramequins ou petits plats allant au four. Répartissez-y la choucroute et garnissez avec les morceaux de merlu et de saumon, puis les crevettes et les moules. Assaisonnez à nouveau de sel et poivre. Versez le vin blanc et fermez les papillotes avec de la ficelle ou un cure-dent. Enfourez pour 30 minutes.
4. Pendant ce temps, préparez le beurre blanc. Ciselez les échalotes et mettez-les dans une casserole avec le vin blanc, le vinaigre et l'eau. Portez à ébullition puis faites réduire de $\frac{3}{4}$ (il doit rester environ 2 cl de liquide). Sur feu doux, ajoutez la moitié du beurre et remuez avec un fouet. Incorporez le reste de beurre et fouettez jusqu'à émulsion.
5. Servez les papillotes de choucroute et nappez les poissons avec le beurre blanc avant de déguster.

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

Astuce: Pour faciliter la dégustation, vous pouvez décortiquer les crevettes avant cuisson.
