

## Choucroute de la mer au beurre safrané



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
200 grammes	Baie de genièvre en boîte 150 g DUCROS	0032808
PM	Beurre doux	~
2 kg	Choucroute au naturel en boîte 5/1 CHARLES CHRIST	0043186
2 grammes	Ciboulette fraîche	~
PM	Crème liquide 30 % MG	~
40 grammes	Echalote lyophilisée en cube en boîte 155 g	0170861
1	Filet de haddock	~
1	Fumet de homard Premium en pâte en pot 560 g CHEF	0066080
800 grammes	Poivre noir en grain en sachet 1 kg CARAVELLE	0093039
500 grammes	Pomme de terre	~
50 centilitres	Queue de lotte	~
800 grammes	Safran en poudre en tube 5 g DUCROS	0093645
5 grammes	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
1.5	Vin de la communauté européenne blanc 11° en bouteille 75 cl LES HAUTS DE MARCY	0171176

### Étapes de préparation

1

Réhydrater les échalotes dans le vin blanc, laisser réduire de moitié, puis mouiller avec le fumet de crustacés. Egoutter et rincer les pommes de terre et les remonter en température dans une partie du fumet de crustacés. égoutter la

- 1 choucroute, la remonter en température avec l'autre partie du fumet de crustacés et les baies de genièvre et remuer de temps en temps.
- 2 Tailler les filets de haddock en morceaux ainsi que la queue de lotte. Pocher les morceaux de poissons dans le reste du fumet de crustacés.
- 3 Réaliser la sauce d'accompagnement. Filtrer un peu de fumet de crustacés ayant servie à pocher les poissons, le faire réduire avec les filaments de safran, mouiller avec la crème liquide et laisser réduire de moitié puis monter au beurre. Réctifier l'assaisonnement avec le poivre du moulin et le sel si nécessaire.
- 4 Dresser votre choucroute : sur un lit de chou déposer les morceaux de poissons par dessus avec les pommes de terre et napper de beurre au safran. Décorer de ciboulette fraiche et servir bien chaud.

## Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Pays d'Oc Sauvignon blanc IGP en bouteille 75 cl LES HAUTS DE FLOREY