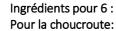


Temps de préparation : 10 min Temps de cuisson : 42 min



- 700 g d'eau
- 120 g de vin blanc d'Alsace Riesling
- 15 g de fumet de poisson déshydraté
- 15 g de gros sel de Guérande
- 5 g de poivre en grains 5 baies
- 600 g de pommes de terre
- 500 g de blanc d'encornets
- 180 g de truite saumonée
- 380 g de filet de lieu noir
- 400 g de filet de merlu
- 500 g de choucroute cuite au Riesling





Dans le bol, verser l'eau, ajouter le fumet de poisson, le vin blanc alsacien Riesling, le gros sel de Guérande et le poivre 5 baies en grains.

Dans le panier inox, placer les pommes de terre coupées en cubes.

Fixer le cuit-vapeur sur le bol et placer sur le robot.

Dans le cuit-vapeur, placer les morceaux de blancs d'encornets.

Disposer ensuite les morceaux de poissons : truite fumée et lieu noir.

Placer le plateau vapeur et garnir du merlu et de la choucroute cuite au Riesling.

Couvrir et cuire 25 minutes à 120°C à la vitesse 2.

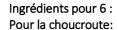
Accessoire(s)	Ingrédient(s)		\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	€ J ŷ	TURBO ou PETRIN
\	Eau, vin blanc, poivre, gros sel, fumet	- 25 min	120°C	2	
	Pommes de terre				
	Blanc d'encornet, filets de poisson	25 111111	120 C	2	
	Filet merlu, choucroute cuite				

Ma touche perso:

2015 PHOTO CACHOU66



Temps de préparation : 10 min Temps de cuisson : 42 min



• 6 langoustines

Pour la sauce :

- 200 g de bouillon de cuisson
- 150 g de crème épaisse
- 50 g de moutarde à l'ancienne
- 20 g de farine T45





Une fois terminé, débarrasser les pommes de terre du panier inox. Réserver au chaud dans un plat.

Placer les langoustines.

Mélanger **délicatement** les morceaux de poisson du cuit vapeur pour une cuisson homogène. (je les retourne avec ma pince feuille de chêne), idem pour la choucroute.

Cuire à nouveau 15 minutes à 120°C à la vitesse 2.

Dresser dans un plat de service.

Préparer la sauce d'accompagnement.

Conserver 200 g de bouillon de cuisson.

Dans le bol, verser le bouillon, ajouter la crème épaisse, la moutarde à l'ancienne et la farine.

Cuire 2 minutes à 100°C à la vitesse 4.

Dresser et servir immédiatement.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)		\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	€ S }	TURBO ou PETRIN
\	Eau, vin blanc, poivre, gros sel, fumet	- 15 min	120°C	2	
	Langoustines				
	Blanc d'encornet, filets de poisson				
	Filet merlu, choucroute cuite				
Sauce moutarde à l'ancienne		_	_		
	Bouillon, crème, moutarde, farine	2 min	100°C	4	

N'ayant pas fait les courses le jour même, j 'avais tout mis sous récipients BeSave® pour la conservation, la protection et en plus pas d'odeur dans le réfrigérateur. Plus jamais sans mon BeSave®

Ma touche perso:

Autour de ma table© by Cachou66 www.autourdematable.com

