

Choucroute de la mer au Riesling

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

Ingrédients pour 6 :

Pour la choucroute:

- 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

Recette pour votre

Cook'in



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)				TURBO ou PETRIN
	Eau, vin blanc, poivre, gros sel, fumet	25 min	120°C	2	
	Pommes de terre				
	Blanc d'encornet, filets de poisson				
	Filet merlu, choucroute cuite				

Ma touche perso :

Choucroute de la mer au Riesling

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

Recette pour votre
Cook'in



Ingrédients pour 6 :

Pour la choucroute:

- 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)				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 :