

Choucroute de la mer

Ingrédients :

	Cocotte de base 6 pers.	Grande cocotte 8 pers.
Choucroute cuite	1 kg	1,8 kg
Saumon	300 g	400 g
Haddock	300 g	400 g
Cabillaud	300 g	400 g
Langoustines	6	8
Moules	24	40
Vin blanc sec d'Alsace	15 cl ou 150 g	25 cl ou 250 g
Baies de genièvre	facultatif	facultatif

Préparation :

- 1 - Disposez une première couche de choucroute cuite dans la cocotte.
- 2 - Ajoutez les baies de genièvre et le vin.
- 3 - Disposez les morceaux de poisson, les langoustines et les moules sur la choucroute.
- 4 - Recouvrez avec le reste de la choucroute.
- 5 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	50 mn	60mn
Inversion*	30 mn	30 mn
HAUT :	Mini	Mini
BAS :	Maxi 30 mn puis Mini	Maxi 30 mn puis Mini

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Conseils / Notes :

- Servez avec un beurre blanc et des pommes de terre vapeur.
- Pour la cuisson de la choucroute crue, voir recette choucroute page 156.