



## Choucroute de poissons de nos Lacs

Difficulté Coût Temps

Choucroute de poissons de nos Lacs, pour 4-5 personnes

### Ingrédients

- » 1'200 g de choucroute cuite, pas trop acide
- » 1'000 g de poisson paré et prêt à cuire (Ombie, Bondelle, Palée, Sandre, Perche, etc...)
- » 500 gr pomme de terre Charlotte cuite nature

Pour la sauce ½ litre :

- » 70 g échalotes pelés
- » 20 g de beurre (1)
- » 125 g de Chasselas de Cheyres
- » 20 g jus de limette
- » 40 g vinaigre balsamique blanc
- » 900 g de fond de poissons
- » 125 g crème entière
- » 1 sachet d'épices
- » 125 g de beurre (2)
- » Sel, poivre du moulin

### Préparation

Faire suer les échalotes hachées dans le beurre (1)

Mouiller avec le vin blanc et réduire avec le jus de limette et le vinaigre balsamique

Ajouter le fond de poissons, réduire de moitié et écumer fréquemment

Ajouter la crème et le sachet d'épices, puis réduire de moitié

Sortir le sachet d'épices et passer le tout au chinois étamine

Monter la sauce avec le beurre (2) couper en petits dés refroidis au moyen d'un mixeur

Rectifier l'assaisonnement avec le sel et le poivre du moulin

Faire chauffer la choucroute cuite au four (vapeur)

Sauter le poisson dans une poêle

Garder le poisson au chaud pendant le dressage

Dresser le poisson et les pommes de terre avec la choucroute, napper d'un filet de sauce, et servir le solde à part

Décorer à souhait

Bon appétit, à savoir que la sauce peut être remplacée par un jus au vin rouge lequel se marie également très bien !

Restaurant du Port Estavayer-le-Lac SA, Dominique Joye

### Liste d'achats

- 1'200 g de choucroute cuite, pas trop acide
- 1'000 g de poisson paré et prêt à cuire (Ombie, Bondelle, Palée, Sandre, Perche, etc...)
- 500 g pomme de terre Charlotte cuite nature
- 70 g échalotes pelés
- 145 g de beurre
- 125 g de Chasselas de Cheyres
- 20 g jus de limette
- 40 g vinaigre balsamique blanc
- 900 g de fond de poissons
- 125 g crème entière
- 1 sachet d'épices

