

Choucroute de la Mer

Ingrédients :

- 1 kg de choucroute (cruie) +- 3 pers
- 2 cubes de bouillon de poisson
- Un peu de poivre (! pas de sel)
- 5 ou 6 baies de genévrier (suivant les goûts on peut ajouter clou de girofle, laurier...)
- 1 bon verre de Vin blanc sec
- Pommes de terre pour l'accompagnement (au choix : en purée, grenaille, au four...)

Pour le poisson:

Assortiment de poissons sans arrêtes (pavé de saumon, filet de bar, perche du Nil, lotte, cabillaud...)
Facultatif : scampis, crevettes grises, moules

Préparation :

*Mettre la cocotte sur feu doux.

*Ajouter la choucroute, le verre de vin blanc, un peu de poivre, les baies de genévrier & autre suivant vos goûts, mélanger régulièrement et laisser cuire (pendant environs 2 à 3h, toujours à feu doux).

*Cuire les pommes de terre.

*Cuire les poissons sur le chou 6 à 8 min

*Servir avec purée ou pomme de terre persillée et une moutarde à l'ancienne

