

Choucroute de la mer (8 personnes)

Poissons :

Filet de lotte	0.4 kg
Filet de saumon	0.4 kg
Filet de haddock	0.4 kg
Langoustine	8 pièces
Moules	0.4 kg

Garniture :

Chou de choucroute cuit	1 kg
Pomme de terre	0.8 kg

Court bouillon et sauce :

Echalotes	0.12 kg
Poireaux	0.2 kg
Oignons	0.2 kg
Carotte	1 pièce
Thym et laurier	quelques feuilles
Vin blanc sec	0.2 L et eau 2 L

Crème UHT	0.2 L
Beurre	0.1 kg



Réaliser un court bouillon avec les légumes et cuire 7 minutes les langoustines, les réserver.

Préparer tous les poissons et les couper en portions égales.

Chauffer le chou de choucroute et bien le laisser compoter avec un peu de court bouillon. Pocher les PDT et les réserver au chaud.

Récupérer un peu de court bouillon, bien le laisser réduire, le crémier, laisser réduire et monter au beurre, rectifier l'assaisonnement avec du sel et du piment de Cayenne. Au moment de servir, pocher les poissons ensemble quelques minutes dans cette sauce, et dresser harmonieusement à l'envoi avec le chou de choucroute et les pommes de terre.

Servir BIEN CHAUD !!!

L'Atelier G.

Fabien Pairen - Artisan Cuisinier

EURL au capital de 2000 €

Traiteur – Organisateur de réceptions

1, rue de la Chatière - 89100 Fontaine la Gaillarde

SIRET : 50357512800015 RCS SENS. TVA intracommunautaire : FR60503575128

Tél. : 03.86.97.81.32 – Port. : 06.27.23.28.67

Site : www.atelier-g-traiteur.com