



## CHOUCROUTE DE LA MER EXPRESS



20 min.



40 min.



4 pers.



**RÉALISÉ  
PAR**  
Dynaform

C'est un plat sympa aux saveurs d'ailleurs !  
Il présente bien et peut être un repas de "fête".

### INGRÉDIENTS

- 750g de choucroute cuite
- 500g de pommes de terre
- 750g de moule ou coquillage
- 400g de poisson à choix (cabillaud, saumon, thon frais, etc)
- 200g de crevettes roses (décortiquées)
- 1 oignon haché menu
- 1 gousse d'ail hachée menu
- 1,5 dl de vin blanc
- 1,5 dl de lait demi-écrémé
- 1 petit bouquet garni
- 4 cc de persil
- 4 cc de ciboulette
- un peu d'huile
- Sel poivre

### MARCHE À SUIVRE

Eplucher et couper en gros dés les pommes de terre.  
Les cuire à la vapeur pour qu'elles soient encore croquantes, saler, poivrer et réserver au chaud.  
Pendant ce temps, couper grossièrement en gros cube les filets de poisson.  
Dans une casserole, verser le lait, 1 verre d'eau, ajouter le bouquet garni et une pincée de poivre, pocher les filets de poisson pendant 10 minutes.

Nettoyer les moules, peler et hacher l'oignon et l'ail.  
Dans une cocotte, verser le vin blanc, ajouter l'oignon et l'ail, 2 cuillères à café de persil et de ciboulette.  
Plonger les moules 10 minutes pour les faire ouvrir.

Dans une poêle huilée, cuire les crevettes pendant 2 minutes en ajoutant le reste de la ciboulette et du persil, saler et poivrer.

Dans une casserole sur feu doux, réchauffer la choucroute, puis la disposer dans un plat chaud avec les pommes de terre, les poissons, les crevettes et les moules.  
Et à table !

### ASTUCES DU CHEF

Nous vous conseillons de choisir des poissons de différentes couleurs pour que le plat soit beau !