



CHOUCROUTE DE LA MER



- 500 g de choucroute cuite
- 200 g de saumon frais
- 200 g de dos de cabillaud
- 4 coquilles Saint Jacques
- 4 langoustines crues
- 250 g de moules de bouchot
- 6 baies de genièvre
- 6 brins d'aneth
- 2 feuilles de laurier
- Sel et poivre du moulin.



Déposer la moitié des moules dans le fond de la cocotte puis couvrir avec la choucroute cuite.

Couper le saumon et le dos de cabillaud en 4 morceaux de taille égale, les assaisonner en sel et en poivre puis les répartir sur la choucroute avec les baies de genièvre et les feuilles de laurier.

Ajouter les langoustines et les coquilles Saint Jacques. Finir par répartir le reste de moules.

Parsemer d'aneth ciselée.

Couvrir et lancer la cuisson pendant 1h30 en position «faible».

À déguster avec des pommes de terre vapeur et de la sauce hollandaise ou au beurre blanc.

