Gratin de poissons à la choucroute

Nombre de personnes : 3

Temps de préparation : 40 minutes.

Temps de cuisson : 30 minutes.

Ingrédients :

400 g d'assortiment de poissons (lieu jaune et noir, saumonette, ou autre poisson à chair ferme)
600 g de choucroute cuite
25 g de beurre
20 cl de vin blanc sec
20 cl de crème fraîche épaisse
1 jaune d'œuf
Ciboulette hachée
1 échalote
Sel et poivre

Descriptif global :

Préchauffer votre four à 180°C (thermostat 6).

Etape 1 :

Faire cuire le poisson à la vapeur pendant 10 min environ, l'égoutter et le réserver au chaud.

Etape 2 :

Préparer la sauce :
Peler et hacher l'échalote, puis la faire revenir dans une casserole avec du beurre.
Mouiller de vin blanc, puis porter à ébullition en remuant régulièrement.

Incorporer ensuite la crème avec le sel et le poivre en continuant de remuer.
Laisser mijoter quelques minutes, puis lier la sauce hors du feu en incorporant le jaune d'œuf.
Réchauffer la choucroute, puis la mettre dans un plat allant au four.
Déposer les filets de poisson cuits par-dessus, puis napper de sauce.
Parsemer de ciboulette ciselée, puis enfourner 10 à 15 min à four chaud.

Vous pouvez servir ce plat avec quelques pommes de terre vapeur.

Etape 3 :

Cuisson de la choucroute :
Lavez la choucroute 10 min à la cocotte vapeur ou une petite heure dans une casserole.
Vous pouvez rajouter des baies de genièvre et un peu de vin blanc sec pour la cuisson de la choucroute.

(N'oubliez pas de mettre de l'eau dans l'autocuiseur ou dans la casserole.)