

# Choucroute de la Mer en cocotte

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 80 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 600 g de filet de lotte
- 500 g de filet de haddock de 500 g
- 1 kg de choucroute crue
- 4 oignons
- 1 bouquet garni
- 1 cuillère à café de baies de genièvre
- 1 bouteille de vin blanc sec
- 200 g de crème fraîche épaisse
- 20 g de beurre, sel, poivre
- 12 langoustines
- 12 pommes de terre (petites)

Préparation de la recette :

Plongez la choucroute crue dans une grande marmite remplie d'eau bouillante, laissez reprendre l'ébullition, et comptez 5 min de cuisson.

Egouttez et rincez à l'eau fraîche. Pressez la choucroute dans un torchon.

Pelez les oignons, émincez-les, faites les étuver dans une noix de beurre.

Dessus, étalez la choucroute, parfumez avec les baies de genièvre, le bouquet garni, sel, poivre.

Arrosez de vin blanc, couvrez, et laissez cuire pendant 1 h.

Coupez le filet de haddock en 4 morceaux, faites de même pour la lotte.

Retirez la moitié de la choucroute de la cocotte.

Sur ce qui reste, rangez le poisson, recouvrez-le avec la choucroute prélevée. Remettez sur feu doux 20 min environ.

Si vous mettez des langoustines, faites-les cuire 5 min dans un court-bouillon.

Faites cuire les pommes de terre.

Disposez la choucroute dans un grand plat, avec le poisson et les pommes de terre.

Versez la crème fraîche dans la cocotte..Sur feu vif, mélangez pour déglacer. Arrosez le poisson avec cette sauce.