Choucroute de la mer

4 personnes

La veille dessalez 2 filets de haddocks, dans ½ litre de lait, mettre au frais
Le lendemain égouttez-le et rincez-le sous l'eau froide

Pelez et lavez 8 belles pommes de terre charlotte, cuire dans une eau bouillante salée, égouttez et réservez

Grattez, ébarbez 300 gr de moules puis lavez-les plusieurs fois, égouttez-les et cuire dans une cocotte sur feu vif, assaisonnez, couvrez et cuire jusqu'a à ce qu'elles s'ouvrent puis retirez-les de la cocotte et décortiquez-les

Epluchez et taillez 1 oignon en fines lamelles, faites-le fondre dans 20 gr de beurre, ajoutez 1 kg de chou cuit, 7 baies de genièvre 8 grains de poivre
Une pincée de carvi, cuire 25 mn à feu doux

Cuire à la vapeur 300 gr de saumon ou autre poisson 5 à 6 mn
4 langoustines et 100 gr de crevettes cuites 2 mn

Taillez le haddock en deux morceaux et le pocher 5 à 6 mn dans ½ L de lait
Puis égouttez

Dans chaque assiette, dressez un lit de choucroute
ajoutez les pommes de terre, placez les poissons, les fruits de mer

Nappez avec une bisque de homard chaude