

Choucroute de la mer

14/02/2017 à 11h58

Par [Grégory Vandamme](#)



Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 15 min

Pour 1 personne(s)

Ingrédients :

- 200g de saumon frais
- 200g de haddock
- 100g de saumonette fumé
- 4 Saint-Jacques
- 4 gambas décortiquées
- Choucroute cuisinée au riesling
- Pomme vapeur
- Beurre blanc (en option)

Préparation :

- Grillez le saumon, les Saint-Jacques et les gambas à la plancha pour cuire et colorer ;
- Chauffez le haddock et la saumonette dans le lait ;
- Chauffez votre choucroute, vos pommes vapeur et votre beurre blanc ;
- Dressez sur chaque assiette un dôme de choucroute puis répartissez vos poissons et crustacés sur et autour de la choucroute, nappez de beurre blanc, ajoutez les pommes vapeur.