

# *C*houcroute du pêcheur

---

## *Ingrédients pour 4 personnes*

- 400 g de chou à choucroute cuit,
- 2 à 3 variétés de poissons + crustacés  
bar, lieu, merlan, lotte, seiche, langoustines, moules...,
- 1 verre de Muscadet,
- 1 oignon,
- 50 g de beurre,
- 150 g de crème liquide.

Faire revenir l'oignon dans le beurre.

Ajouter la choucroute et le vin blanc.

Laisser cuire 1 heure.

Ajouter le poisson en fin de cuisson.

Pour la seiche, la mettre en début de cuisson.

Ajouter les crustacés qui vont cuire sur la choucroute.

Avant de servir, mettre la crème.

Chauffer quelques minutes.

Bien mélanger.

Servir.



FranceAgriMer

*La Maison des Mouettes - Joban LECLERRE - Meilleur Ouvrier de France 2007*

*1, rue des Claires - 17440 AYTRÉ - LA ROCHELLE SUD*

*Ces recettes vous sont offertes par les marins pêcheurs*