

recette écomiam

# CHOUCROUTE DE LA MER



5 pers.



5 min



25 min

## Ingrédients

### Surgelés écomiam

- 1,200 kg de choucroute cuite décongelée
- 600 g de trio de poissons décongelé
- 150 g de chair de coque crue surgelée
- 250 g de moules de Bouchot décoquillées cuites surgelées
- 100 g d'échalote de Bretagne surgelée

### Épicerie / Marché

- 25 cl de cidre
- 30 g de beurre salé
- 3 càs de crème fraîche

## Préparation

- Faites revenir l'échalote dans une cocotte à feu vif, avec le beurre.
  - Ajoutez la choucroute et 2 càs de crème fraîche.
  - Remuez et laissez mijoter 10 min à feu doux et à couvert.
  - Dans une poêle, versez le cidre, ajoutez 1 cuillère à soupe de crème fraîche.
  - Ajoutez les poissons et couvrez pour 5 min.
  - Ajoutez les moules et la chair de coques pour 8 min à couvert.
- Lorsque tout est cuit, dans un grand plat ou une assiette, déposer d'abord la choucroute puis les morceaux de poissons, les moules et la chair de coques.

Bon appétit !