

Pot-au-feu de la mer

Préparation : 20mn - cuisson : 40mn - **Plat : principal**

Ingrédients pour 4 personnes

- 800g de poisson à chair ferme (saumon, haddock..)
- 300g de crevettes cuites décortiquées
- 6 pommes de terre à chair ferme
- 4 carottes
- 2 branches de céleri
- 4 petits poireaux
- 1 oignon
- 1 bouquet garni
- 30 cl de vin blanc sec
- 1,5l de fumet de poisson
- 30g de beurre demi-sel
- 3 c à s de crème fraîche
- sel – poivre – brins de persil

Technique

- 1- Epluchez et lavez les carottes, le céleri, les poireaux, et les pommes de terre. Taillez-les en morceaux. Pelez et émincez l'oignon.
- 2- Faites fondre le beurre dans une grande cocotte, puis mettez-y à revenir les lamelles d'oignon jusqu'à ce qu'elles soient translucides. Versez le vin blanc et portez à ébullition. Versez le fumet de poisson.
- 3- Dès ébullition, déposez les légumes et le bouquet garni. Assaisonnez. Puis laissez cuire à petits bouillons à découvert 25 mn.
- 4- Ajoutez les poissons coupés en morceaux de 5cm de côté. Prolongez la cuisson 10mn.
- 5- Avant de servir, versez la crème et les crevettes. Chauffez 4mn. Parsemez de persil ciselé et servez

Salade de Chou Pomme aux lardons et dés de jambon

Préparation : 15mn - cuisson : 0mn - **Plat : Entrée**

Ingrédients pour 4 personnes

- 1/4 chou Pomme
- 150grs de dés de jambon
- 150gr de lardons
- 125g de dés de gruyère ou de fromage de chèvre
- 100g de tomates cerise ou 1 à 2 tomates
- 20cl de crème fraîche
- 1 c à s de moutarde
- 1 ou 2 c à c de vinaigre
- sel et poivre

Technique

- 6- Coupez le chou en fine lamelle, et faire blanchir dans l'eau salée. Egouttez et laissez refroidir.
- 7- Passez les lardons à la poêle
- 8- Ajoutez les ingrédients coupés en dés dans un saladier avec le chou et les lardons.
- 9- Mélangez avec la crème fraîche, la moutarde, le vinaigre. Vérifiez l'assaisonnement et ajoutez sel et poivre et mélanger avec le chou et les ingrédients.