

Saumon au champagne sur lit de choucroute

Ingrédients pour 4 personnes

Choucroute

- 1 gros oignon
- 1 cs de beurre
- 1 cs de riz pour risotto
- 1 kg de choucroute, égouttée
- 1 pomme (acide)
- 200 ml de vin blanc (vin alsacien)
- 2 feuilles de laurier
- 3 clous de girofle
- 4 baies de genièvre
- ½ cc de poivre noir moulu

Filet de saumon

- 600 g de filet de saumon en tranches
- sel
- poivre citronné
- 2 cs de beurre

Sauce

- 200 ml de champagne
- 2 cs de crème fraîche
- poivre noir du moulin

Préparation

Peler l'oignon et le hacher finement. Chauffer le beurre dans une grande poêle et faire dorer le hachis d'oignon. Ajouter le riz et faire cuire jusqu'à ce qu'il devienne transparent. Ajouter la choucroute, chauffer brièvement et mouiller avec le vin blanc. Mettre les feuilles

de laurier, les clous de girofle, le genièvre et le poivre dans une boule à infuser le thé et poser sur la choucroute. Faire cuire la choucroute à couvert et à feu doux pendant env. 90 minutes – remuer régulièrement. Si le liquide s'évapore trop rapidement, ajouter un peu de vin blanc. A la fin de la cuisson, enlever la boule à thé.

Assaisonner les filets de saumon avec du sel et du poivre citronné. Faire chauffer le beurre dans une poêle anti-adhésive jusqu'à ce qu'il mousse légèrement. Y rôtir les filets de saumon des deux côtés pendant 3 à 4 minutes en tout. Avant de servir, ajouter le champagne et la crème fraîche à la choucroute, bien mélanger. Relever éventuellement avec un peu de sel et de poivre. Servir la choucroute et les filets de saumon sur des assiettes préchauffées.

