

une recette de Catherine FAVEN et son équipe
Au Relais d'Alsace - 68250 ROUFFACH

Papillote de Choucroute de poisson

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients (pour 1 personne) :

- 1 carré d'aluminium
- 150 g de chou de choucroute
- 150 g de filet de sandre
- 1 tranche de saumon fumé
- 3 cuillères à soupe de vin blanc
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 petite pomme de terre cuite à la vapeur (facultatif)

Préparation :

Mettre sur le papier d'aluminium le chou de choucroute.

Ajouter les 3 cuillères à soupe de vin blanc.

Mettre le filet de sandre sur le chou.

Mettre la tranche de saumon fumé sur le filet de sandre.

Ajouter sur le tout les 3 cuillères à soupe de crème fraîche et déposer la pomme de terre à côté du chou.

Fermer la papillote.

Faire cuire au four, 180°C, 20 à 30 mn.