

## RIESLING LE DRAGON 2009 - DOMAINE JOSMEYER

### PLAT : CHOUCROUTE ALSACIENNE AUX 3 POISSONS



#### Préparation de la choucroute :

Emincez finement les oignons. Faites chauffer le saindoux dans une grande cocotte puis faites-y dorer les oignons. Mouillez avec 1/3 de la bouteille de riesling, ajoutez les baies de genièvre, le sucre, salez, poivrez et faites bouillir **5 mn.**

Lavez la choucroute dans deux eaux, essorez-la entre vos mains, éparpillez-la dans la cocotte, couvrez, faites cuire à couvert et à feu doux pendant **2 h 30.**

#### Préparation du poisson :

Faites pocher les filets dans une casserole dont le lait additionné d'eau recouvrent le poisson. Dès l'ébullition, arrêtez la cuisson. Disposez la lotte dans un plat allant au four, parsemez-la de noisettes de beurre, salez, poivrez, faites cuire à four chaud 230°C (7 au thermostat) **pendant 20 min.** Mettez les pommes de terre sur le feu en même temps. Leur préparation est aussi simple que des pâtes : **20 minutes** dans l'eau fréillante !

#### Préparation de la sauce :

Emincez l'échalote et mettez-la dans une petite casserole avec le vinaigre, 10 cl de riesling et le sucre. Amenez à ébullition jusqu'à réduction de moitié.

Dans un bol, mélangez les jaunes d'œuf et la crème fraîche, salez, poivrez.

Rajoutez ce mélange dans la casserole hors du feu en fouettant puis faites épaissir sur feu doux sans cesser de fouetter. La sauce est prête lorsqu'elle nappe la cuillère.

*Dressez la choucroute, les poissons et les pommes de terre sur le (grand !) plat et la sauce à côté.*