

ANTI-PHILOSOPHIE DE LA **CHOUCROUTE**

INCLUANT POISSON, CUISSON VAPEUR ET BARDES DE... CHOUX, CES ANTI-RECETTES TRADITIONNELLES BATTENT EN BRÈCHE LES PRÉJUGÉS, POUR LE PLUS GRAND BIEN DE NOS PAPILLES

TEXTE ET PHOTO SUCRÉ SALÉ

PLAT

Choucroute de la mer en paupiette de chou frisé

Pour 6 personnes

Préparation: 20 min

Cuisson: 35 min

Difficulté: facile

Budget: assez bon marché

Ingrédients:

- 6 pavés de saumon sans peau
- 600 g de choucroute cuite
- 6 grandes feuilles de chou vert
- 10 cl de vin blanc sec
- 3 baies de genièvre
- 20 g de beurre
- 1 citron
- Sel, poivre

Préparation

1. Faites mousser le beurre dans une cocotte. Ajoutez la choucroute, les baies de genièvre, poivrez et faites revenir 5 minutes sur feu moyen. Versez le vin. Poursuivez la cuisson une dizaine de minutes, jusqu'à évaporation du liquide.

2. Pendant ce temps, plongez les feuilles de chou 2 à 3 minutes dans une grande cocotte d'eau bouillante salée. Rafraîchissez-les aussitôt dans l'eau glacée, puis égouttez-les sur un linge.

3. Coupez les pavés de saumon en morceaux. Assaisonnez-les. Coupez le citron en rondelles. Étalez les feuilles de chou sur le plan de travail. Ajoutez la choucroute au centre, puis disposez les morceaux de saumon et les rondelles de citron.

4. Refermez les feuilles de chou sur la garniture. Placez les paupiettes dans un cuit-vapeur. Faites cuire 15 à 20 minutes. Servez aussitôt.



ENTRÉE

Cannelloni de choucroute

Pour 6 personnes

Préparation: 30 min

Cuisson: 25 min

Difficulté: facile

Budget: assez bon marché

Ingrédients:

- 300 g de choucroute cuite
- 300 g de filet de haddock
- 6 grandes feuilles de chou vert
- 60 cl de lait

Préparation

1. Plongez les feuilles de chou 2 à 3 minutes dans une grande cocotte d'eau bouillante salée. Rafraîchissez-les aussitôt dans l'eau glacée, puis égouttez-les sur un linge.

2. Portez à ébullition le lait dans une casserole. Ajoutez le haddock et faites-le pocher 10 minutes. Égouttez et laissez refroidir. Retirez la peau, puis effeuillez-le à la fourchette.

3. Disposez les feuilles de chou sur le plan de travail. Étalez une fine couche de haddock puis disposez la choucroute. Roulez la feuille de chou en enfermant la garniture. Emballez les cannellonis dans deux épaisseurs de film étirable en nouant les extrémités.

4. Disposez les cannellonis dans le panier d'un cuit-vapeur. Couvrez et faites cuire 10 minutes. Dégustez aussitôt.



GOURMAND, CROQUANT PAR JENNIFER SEGUI

CŒUR À CROQUER Parce que le choc reste une valeur sûre de la Saint-Valentin, on vire les cadeaux vus et revus pour les créations d'artisans locaux. On craque pour le coffret de Michaël Randin, premier chocolatier certifié Bio Bourgeon. A l'intérieur, dix cœurs déclinés en cinq saveurs, du romarin à la fève tonka.

Coffret Saint-Valentin, 24 fr. points de vente sur biobourgeon.mrchocolat.

swiss



D'UN CHEF À L'AUTRE

Après 37 ans aux

George et Andrea Wenger, qui ont hissé ce restaurant au sommet, c'est encore un couple qui reprend cette belle table qu'est la Maison Wenger, au Noirmont (JU). Jeremy Desbraux, un ancien de Crissier, sera côté cuisine, et sa compagne, Anaëlle Roze, côté salle et hôtel.

maisonwenger.ch



FAITS MAISON Faire tout soi-même, c'est en vogue et de plus en plus facile. Grâce à ce genre de livre hyper malin devenez une pro du «Ça vous plaît? C'est moi qui l'ai fait.»

Ici, il s'agit de se concocter des goûters et des petits-déjeuners grâce à 55 recettes délicieuses. Du granola gourmand au cookie à la poêle, on s'y met! Goûters et Petits Dej, tout faire soi-même, R. Vidaling, Tana Editions

