

# *Gratin de poissons à la choucroute*

## *Ingrédients :*

- 400gr de poisson. ( lieu jaune et noir, haddock et saumonette )
- 1 jaune d'oeuf.
- 500gr de choucroute cuite.
- 25 gr de beurre.
- 12,5 cl de crème fraîche épaisse.
- Ciboulette hachée.
- 15 clde bouillon de poisson.
- Lait.
- Sel, poivre.

## *Préparation :*

- Préchauffez votre four à 180°C ( th 6 ).
- faire cuire le lieu jaune, le lieu noir et la saumonette à la vapeur pendant 10 minutes environ.
- Faire ensuite pocher le haddock dans le lait, l'égoutter et le réserver au chaud.
- **Préparer ensuite la sauce :** Peler et hacher les échalotes, puis les faire revenir dans une casserole avec du beurre. Mouiller de bouillon de poisson, puis porter à ébullition en remuant régulièrement. Incorporez ensuite la crème avec le sel et le poivre en continuant de remuer.
- Laissez mijoter quelques minutes, puis lier la sauce hors du feu en incorporant le jaune d'oeuf.
- Réchauffez la choucroute, puis la mettre dans u plat allant au four. Déposer les filets de poisson cuits par-dessus, puis napper de sauce.
- Parsemer de ciboulette ciselée, puis enfournez 10 à 15 minutes à four chaud.