

Filet de sandre en croûte de cresson de fontaine

fricassée de chair de grenouilles au goût fumé, choucroute croquante.

- 1 filet de Sandre 600/700 grammes
- 400gr de grenouilles fraîches
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 150gr de Haddock
- 15cl de fumé de poisson
- 15cl de vin blanc
- 40cl de crème fraîche
- 300gr de choucroute
- Fond blanc de volaille
- 1 botte de cresson
- 100gr de pignons de pin
- Pm d'huile d'olive

Pm = une petite mesure

**INGRÉDIENTS
POUR 4 PERSONNES**



Dressage :

Cuire la sandre. Pendant ce temps, disposer un peu de choux dans une assiette creuse puis les grenouilles autour, napper de sauce très chaude puis déposer le poisson dessus.

- 1 Faire suer les oignons, l'ail juste écrasé et le haddock.
- 2 Rajouter le vin blanc et laisser réduire de moitié.
- 3 Mouiller cette réduction avec le fumé puis rajouter les grenouilles. Laisser cuire quelques minutes.
- 4 Passer la sauce, la remettre à bouillir et la crémér. Assaisonner et laisser réduire.
- 5 Désosser les grenouilles puis réserver.
- 6 Cuire la choucroute dans le fond de volaille en la laissant croquante.
- 7 Pour la croûte de cresson, mixer le cresson avec les pignons de pin, l'huile d'olive sel poivre jusqu'à l'obtention d'une pâte.
- 8 A l'aide d'une pince, désarêter le filet de Sandre, puis le couper en 4 portions identiques. Tartiner de la pâte de cresson.



Par Valérien Privat
Hôtel Beau Rivage, Gérardmer