

LE STRUDEL DE SANDRE A LA CHOUCROUTE

Ingrédients pour 4 personnes :

250 g de Sandre soit 60g / personne
40 g de choucroute cuite / personne
4 feuilles de brick

SAUCE GENIEVRE POUR 4 PERSONNES :

12 baies de genièvre écrasées
4 échalotes émincées finement
4 cl de gin
8 cl de vin blanc sec
12 cl de crème
50 g de beurre en morceaux bien frais

GARNITURE :

Purée de pomme de terre
½ tranche de lard grillée par personne
1 rondelle de Montbéliard poêlé par personne

PROGRESSION :

Préparation des croustillants de sandre :

Couper le sandre en très fines tranches, les déposer sur une feuille de brick, assaisonner, tapiser avec de la choucroute cuite et rouler la feuille de brick comme un gros cigare.

Faire dorer dans une poêle avec un peu d'huile. L'ensemble doit être très croustillant
La fin de cuisson se passera au four 5 à 7 minutes four 190°

(Thermostat 6.5)

Une fois cuit, couper les extrémités du croustillant.

AU PREALABLE :

Préparer la sauce :

Faire suer les échalotes et les baies de genièvre au beurre – sans coloration – déglacer avec le gin et le vin blanc.

Réduire au $\frac{3}{4}$, ajouter la crème, faire réduire, monter légèrement au beurre, passer et mixer la sauce.

PRESENTATION :

Dresser sur une assiette la sauce, le croustillant de sandre bien chaud, surmonter d'une quenelle de purée de pomme de terre, piquer une rondelle de Montbéliard ainsi qu'une tranche de lard grillée.

Faire un trait de moutarde sur le bord de l'assiette pour la décoration.

NOTRE SUGGESTION DE VIN :

Riesling Réserve Personnelle 2010

Maison Paul Buecher Wettolsheim