

Choucroute de saumon au lard

1 pavé de saumon par convive

Court-bouillon

j'ai joué la facilité en ouvrant un sachet déshydraté auquel j'ai ajouté du vin blanc, bouquet garni, badiane ou anis étoilé

2 tranches fines de poitrine fumée

Moutarde au goût de raisin (Clovis) par exemple, pour faire une sauce colorée....

2càs de crème liquide

Choucroute cuite + un peu de graisse de canard

Faites votre court-bouillon, maintenez-le à frémissement, pochez vos pavés.

Egouttez-les dans un papier absorbant.

Enveloppez chaque morceau dans 2 tranches de lard fumé, maintenez avec une pique en bois.

Mettez la choucroute à réchauffer dans la graisse de canard .

Faites chauffer une poêle à sec et posez les ballotins de saumon pour faire croustiller le lard sur les 2 faces.

Débarrassez au chaud.

Faites votre sauce.

Un peu de court-bouillon, la crème liquide et la moutarde "rose" QS selon votre goût.

Servez votre choucroute bien chaude, avec le saumon au lard, étalez la sauce.

Dégustez bien chaud.

Ne faites pas pocher le saumon trop longtemps, puisqu'il fera un petit tour de poêle en finition. Si vous n'êtes pas sûre que le "cœur" soit cuit mais très moelleux, retirez le pavé en enlevant la partie la plus bombée pour avoir un rectangle de même épaisseur.

Vous pouvez employer une moutarde plus ordinaire, mais j'avais choisi celle-ci pour rester dans la note rose du poisson.