

TOURTE AU SAUMON ET A LA CHOUCROUTE



6 PERSONNES



2 HEURES 30 MINUTES

300 g de choucroute crue
2 feuilles de pâte feuilletée
(pur beurre, c'est mieux)
6 grains de genièvre
3 pavés de saumon

10 cl de bouillon
20 cl de vin blanc sec
2 pincées de graines d'aneth
Sel, poivre
1 jus de citron

Chauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Laver puis essorer la choucroute.

La faire sauter rapidement à la cocotte, rajouter ensuite le bouillon, le vin blanc, les grains de genièvre. Saler et poivrer.

Couvrir et cuire à feu doux 45 mn.

Préparer le fond de la tourte, y disposer la choucroute cuite et essorée (enlever les grains de genièvre). Y déposer le saumon, coupé en petits carrés.

Saler, poivrer, parsemer de graines d'aneth, arroser du jus du citron.

Disposer et souder le couvercle de la tourte, faire une cheminée au milieu, dorer à l'œuf.

Cuire 45 mn environ à thermostat 5,5 environ (165°C).

Conseil vin : vin d'Alsace (Riesling)

