

Choux farcis aux deux poissons



Ingrédients pour 6 personnes

- 1 petit chou vert
- 250g de saumon
- 250g de poisson blanc
- 150g de carotte
- le jus d'un demi citron
- 1 bouquet garni
- une branche de céleri
- un poireau
- une carotte

La sauce :

- 10cl de crème liquide
- 2 cuillères à soupe de persil
- une demi cuillère à café de paprika
- sel et poivre

Préparation :

Éplucher le chou, laver les feuilles puis les plonger 5mn dans l'eau bouillante. Rincer à l'eau froide et égoutter.

Dans un quart de litre d'eau préparer un court bouillon en ajoutant : le jus de citron, le céleri branche, la carotte, le poireau, et le bouquet garni. Porter à ébullition et y plonger le poisson pour une quinzaine de minutes. Bien égoutter.

Éplucher 150g de carotte puis les passer à la râpe à gros trous ou au disque à julienne si vous en avez un. Émietter le poisson, ajouter les carottes râpées, saler et poivrer. Bien mélanger avec les mains.

Étaler deux feuilles de chou et déposer au centre une boule de poisson. Replier de manière à refermer et déposer dans le panier du cuit vapeur. Continuer jusqu'à épuisement des ingrédients.

Cuire les choux farcis 15mn au cuit vapeur. Pendant ce temps, préparer la sauce. Chauffer la crème avec le persil, le paprika, du sel et du poivre. Mixer et servir immédiatement.