

## MÉDAILLON DE SAUMON À LA CHOUCRUTE, SAUCE BEURRE BLANC AU GENIÈVRE ET À L'ANETH

### Proportions pour 10 personnes

#### *Choucroute :*

1,5 kg de choucroute crue,  
250 g d'oignons,  
¼ de litre de vin blanc sec,  
¼ de litre de fond blanc (ou d'eau),  
150 g de graisse d'oie (ou de saindoux),  
250 g de lard fumé,  
½ tête d'ail,  
1 bouquet garni,  
quelques baies de genièvre, sel,  
poivre en grains

#### *Saumon et sauce :*

10 pavés de saumon de 150 g chaque, sans  
peau ni arêtes,  
150 g d'échalotes,  
250 g de beurre,  
¼ de litre de vin blanc sec,  
¼ de litre de fumet de poisson,  
1 bonne cuillère à soupe de baies de  
genièvre,  
½ botte d'aneth,  
30 g de farine,  
¼ de litre de crème fraîche,  
sel, poivre

#### *Garniture :*

1,5 kg de pommes de terre (type charlotte),  
sel

- Rincer la choucroute (selon son acidité), l'égoutter soigneusement.
- Emincer les oignons, les faire étuver dans la graisse sans les laisser colorer. Ajouter la choucroute par dessus, poser le morceau de lard fumé, assaisonner, mouiller avec le vin et le fond blanc. Faire partir l'ébullition, couvrir et laisser cuire doucement, de préférence au four, pendant 1 h 30. Veillez à retirer le lard dès qu'il est cuit, environ au bout d'une heure.
- Retirer la couenne et les cartilages du lard. Couper la chair en petits lardons, l'ajouter dans la choucroute cuite.
- Beurrer une plaque assez grande, y parsemer la moitié des échalotes ciselées, poser les pavés de saumon, saler, poivrer, mouillez avec le vin blanc et le fumet de poisson, faire partir l'ébullition, retirer, couvrir d'un papier sulfurisé ; laisser pocher à four doux (150 °C th 5) pendant 10 minutes.
- Eplucher, tourner (si nécessaire) les pommes de terre, les cuire à l'anglaise.
- Recueillir le fond de cuisson du saumon dans une casserole, ajouter le reste des échalotes hachées, les baies de genièvre écrasées et les tiges d'aneth concassées. Couvrir, laisser infuser ¼ d'heure. Passer ce fumet à la passoire fine dans une casserole. Faire réduire « presque » à sec. Ajouter la crème, réduire de moitié (si nécessaire, lier avec un peu de beurre manié confectionné avec 30 g de beurre et 30 g de farine). Monter avec tout le beurre restant. Assaisonner. Ajouter dedans la moitié de l'aneth haché.
- Dresser la choucroute cuite égouttée sur des assiettes (ou sur un plat) poser dessus les pavés de saumon, napper légèrement de beurre blanc, saupoudrer d'aneth ciselé, border avec les pommes de terre, servir très chaud, le reste de beurre blanc à part en saucière.

**Jean-Pierre Dézavelle**

*Professeur agrégé, Chef de travaux  
du Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme Alexandre Dumas  
Strasbourg-Illkirch*