



# CHOUCROUTE DE COQUILLAGES FAÇON WOK

## PRÉPARATION

Peler les oignons rouges et détailler en petits dés.

Laver les coquillages, éplucher et ciseler l'échalote, faire revenir en remuant dans une cocotte avec une noisette de beurre, ajouter le vin blanc, laisser réduire légèrement, ajouter les coquillages, couvrir et laisser cuire jusqu'à ce qu'ils s'ouvrent.

Egoutter les coquillages, filtrer et mettre le jus de côté.

Mélanger la sauce soja, avec le vinaigre, ajouter l'huile et le jus des coquillages, incorporer les herbes ciselées.

Assaisonner la choucroute avec cette sauce ajouter les oignons, les cubes de pommes, mélanger. Dresser la choucroute dans un cercle, et disposer sur le dessus les coquillages décortiqués. Assaisonner avec une cuillerée de sauce.

## INGREDIENTS

- 350g de choucroute crue
- 1kg de coquillages (moules, coques)
- 10cL de vin de blanc sec
- 1 échalote
- 2 oignons rouges
- 2 pommes
- 1 c.ac. de sauce soja
- 10cL de vinaigre de Xérès
- 20cL d'huile d'olive
- 1 botte ciboulette
- Sel & poivre

Temps de préparation: 20 min

Temps de cuisson: 10 min

4 personnes

La Maison de La Choucroute - LE PIC  
1 Rue Lehen - 67 210 MEISTRATZHEIM  
03 88 69 54 95  
[lamaisondelachoucroute@lepic.fr](mailto:lamaisondelachoucroute@lepic.fr)

