**Vive avec stoemp de chou et tomates cerises**

**vive**
**chou blanc
beurre
oignon
poireau
céleri
poivre et sel
noix de muscade**

**crème épaisse
vin blanc
épinards
tomates cerises
huile d'olive
persil
oignons de printemps
gros sel
farine fluide**

**Le stoemp**. Nettoyez et coupez le chou blanc. Faites cuire le chou à la vapeur pendant environ dix minutes. Faites ensuite cuire le chou jusqu'à ce qu'il soit tendre, dans une poêle profonde avec une noix de beurre, avec l'oignon, le poireau et le céleri hachés. Assaisonnez avec du poivre, du sel et de la noix de muscade. Utilisez le presse-purée pour écraser les pommes de terre. Mélangez avec de la crème épaisse et un trait de vin blanc.

Faites revenir les épinards crus et lavés, dans du beurre et égouttez le liquide. Mélangez-les avec le stoemp.

**Les tomates :** faites rôtir les tomates dans une poêle chaude arrosée d'huile d'olive. Ajoutez du persil haché. Terminez avec des oignons de printemps coupés et un peu de sel marin.

**La sauce** : faites un roux de farine et de beurre. Diluez à la béchamel avec du fumet de poisson et du vin. Mélangez avec quelques cuillères à soupe de crème fraîche.

**Le vive** : Farinez le poisson nettoyé et faites-le frire pendant une dizaine de minutes dans une poêle chaude avec du beurre. Assaisonnez-le avec un mélange d'épices à poisson ou avec du poivre et du sel.

**Dans l'assiette :** répartissez les légumes grillés dans les assiettes. Disposez les brochettes de poisson et les röstis et terminez avec des brins de coriandre fraîche et éventuellement une tranche de citron ou de citron vert.