


# CASSOULET « MARIN »

## « SEA » STEW

4  10' 

  
Blanc  
White



**Didier REIBEL**

S<sup>t</sup> Pétersbourg / Kempinski Hotel Moika 22



### INGRÉDIENTS

- 400 g de lotte a l'arrête
- 4 belles crevettes
- 8 pièces de St Jacques
- 4 petits pavés de 60 g de saumon
- 4 petits pavés de 60 g de colin
- 200 g de haricots blancs Coco
- 1 bouquet garni
- 1 carotte
- 1 oignon
- 2 belles tomates
- 2 poivrons rouges
- 100 g de petits oignons blancs
- Jus de veau 200 g



### INGREDIENTS

- 400g monkfish on the bone
- 4 nice prawns
- 8 scallops
- 4 small 60g salmon steaks
- 4 small 60g hake steaks
- 200 g cranberry beans
- Bouquet garni
- 1 carrot
- 1 onion
- 2 good sized tomatoes
- 2 red peppers
- 100g small white onions
- 200g veal jus



### PRÉPARATION

- 1 - Mettez à tremper les haricots toute une nuit, faites les cuire avec un bouquet garni, carotte et oignons. Mettez les légumes en purée et mélangez les avec les haricots.
- 2 - Épluchez et grillez les poivrons rouges.
- 3 - Dans l'assiette, mettez le ragoût de haricots, garni de petits oignons et de poivrons juste réchauffés à l'huile d'olive avec une gousse d'ail et cuits à blanc.
- 4 - Faites ensuite poêler les poissons à l'huile d'olive et au beurre avec du thym frais et une gousse d'ail.
- 5 - Pour la sauce, faites revenir une échalote avec un peu de thym, une gousse d'ail, 2 cuillerées de fenouil frais haché, une pincée de piments secs. Déglacez au vin blanc, réduisez à sec et y ajoutez le jus de veau, réduisez encore, chinoisez et y ajoutez 30 g de beurre frais.

### METHOD

- 1 - Leave the beans to soak overnight. Cook them with the bouquet garni, carrot and onions. Mash the vegetables and mix with the beans.
- 2 - Peel and grill the red peppers.
- 3 - On the plate, lay the bean ragout garnished with blind cooked small onions and the peppers just reheat with a little olive oil and a clove of garlic.
- 4 - Then fry the fish in olive oil and butter with fresh thyme and a clove of garlic.
- 5 - For the sauce: brown a shallot with a little thyme, a clove of garlic, 2 spoonfuls of fresh chopped fennel and a pinch of dried peppers. Deglaze with white wine, reduce completely, add the veal jus, reduce again, sieve and add 30g fresh butter.salad.

*A servir avec / To be served with*

**BLAYE**  
**CÔTES DE BORDEAUX**



C A S T I L L O N - B L A Y E - C A D I L L A C - F R A N C S

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION  
ALCOHOL CAN DAMAGE YOUR HEALTH. DRINK IN MODERATION



Campaign financed with the help of the European Union