



PLAT MAIN COURSE

BLANC DE **CABILLAUD**, MOULES DE BOUCHOT OUVERTES ET FENOUIL CONFIT À LA **FLEUR DE BIÈRE® 40° WOLFBERGER**

FILLET OF COD, FARMED MUSSELS WITH WOLFBERGER 40° FLEUR DE BIÈRE® AND PICKLED FENNEL



Wolfberger



RECETTE PAR RECIPE BY

STÉPHANE PITRÉ

Fondateur et chef du restaurant Louis, Paris IX



PRÉPARATION PREPARATION 40 minutes

TEMPS DE CUISSON COOKING TIME 15 minutes



POUR SERVES
4 personnes

À PROPOS DE ABOUT

STÉPHANE PITRÉ

Jeune chef d'origine bretonne, il est passé dans les plus grandes cuisines de Londres (Ritz) à Paris (George V, Senderens et Metropolitan) et est aujourd'hui installé à son compte (Louis, Paris IX). Stéphane Pitré propose une cuisine créative jouant le mélange des genres et des voyages avec une cuisine légèrement relevée et pleine de saveurs.



This young chef from Brittany has worked in some of the finest kitchens in London (The Ritz) and Paris (George V, Senderens and Metropolitan) and has now opened his own restaurant (the Louis, Paris IX). Stéphane Pitré presents food that is creative, mixes genres and countries, with a spicy and flavourful touch.

À PROPOS DE ABOUT

FLEUR DE BIÈRE® WOLFBERGER

Spiritueux né du houblon et distillé en alambic de cuivre, Fleur de Bière® Wolfberger conserve les tonalités fraîches de la bière de garde qui lui a donné naissance et délivre des saveurs uniques de fruits exotiques, d'agrumes et de pain d'épices. Envoûtante et raffinée, elle est l'une des grandes vedettes de Wolfberger.

Made from hops and distilled in a copper still, Fleur de Bière® retains the fresh notes of the vintage beer used to make it and renders the unique flavour of exotic fruit, citrus and gingerbread. Enchanting and refined, it is one of Wolfberger's great star products.



BLANC DE **CABILLAUD**, MOULES DE BOUCHOT OUVERTES ET FENOUIL CONFIT À LA **FLEUR DE BIÈRE® 40° WOLFBERGER**

FILLET OF COD, FARMED MUSSELS WITH WOLFBERGER 40° FLEUR DE BIÈRE® AND PICKLED FENNEL

INGRÉDIENTS INGREDIENTS

Filet de cabillaud de 800 g sans peau
500 g de moules de bouchot
2 fenouils
½ litre de bouillon de poisson
20 g de vin blanc
1 échalote
50 g de beurre
100 g de mayonnaise
10 g d'anis vert
150 g de Fleur de Bière® 40° Wolfberger
1 anis étoilé

800 g skinned cod fillet
500 g farmed mussels
2 fennel bulbs
½ litre fish stock
20 g white wine
1 shallot
50 g butter
100 g mayonnaise
10 g green anise
150 g Wolfberger 40° Fleur de Bière®
1 star anise



PRÉPARATION PREPARATION

- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. Retirer la première peau du fenouil puis le tailler en 4.2. Cuire le fenouil à court-bouillon à couvert avec l'anis étoilé, après cuisson, égoutter les fenouils et conserver le jus de cuisson.3. Ouvrir les moules à la marinière avec l'échalote, le vin blanc et 100 g de Fleur de Bière® 40° Wolfberger, décortiquer les moules et conserver le jus.4. Trancher le filet de cabillaud pour 4 portions, disposer le cabillaud sur une plaque, badigeonner d'huile d'olive, placer au four à 53° pendant 15 minutes.5. Mélanger le jus de moules et le jus de fenouil, réduire 5 minutes et lier au beurre, déglacer cette sauce avec 50 g de Fleur de Bière® 40° Wolfberger.6. Mélanger la sauce délicatement à la mayonnaise, ajouter une pincée d'anis vert. | <ol style="list-style-type: none">1. Remove the outside layer of the fennel, and then cut into quarters.2. Place the fennel in a saucepan with the star anise, cover and cook in a court bouillon. When cooked, drain the fennel and reserve the juice.3. Open the mussels in a broth with the shallot, white wine and 100 g of Wolfberger 40° Fleur de Bière®, shell the mussels and reserve the juice.4. Cut the cod fillet into 4 portions, place in a baking tray, brush with olive oil, and bake in the oven at 53° for 15 minutes.5. Mix the juice from the mussels with the fennel juice, reduce for 5 minutes and thicken with the butter. Deglaze this sauce with 50 g of Wolfberger 40° Fleur de Bière®.6. Blend the sauce delicately with the mayonnaise and add a pinch of aniseed. |
|--|--|

DRESSAGE PRESENTATION

- | | |
|---|---|
| <p>Dresser 2 fenouils par assiette, 1 blanc de cabillaud, napper avec la sauce.</p> | <p>Place 2 fennel quarters on each plate, 1 portion of cod and pour over the sauce.</p> |
|---|---|