

## ***Cassoulet de la Mer***



### **Ingrédients pour 4 personnes :**

- . 500g d'haricot blanc
- . 1 boîte(s) de bisque de homard
- . 500 g de soupe de poissons
- . 500 g de moules
- . 500 g de crevettes roses décortiquées
- . 500 g de petits calamars
- . 500 g de filet de loup
- . persil
- . sel, poivre

La veille faire tremper les haricots dans de l'eau froide.

Le lendemain, mettre les haricots dans une casserole avec la bisque de homard, la soupe de poissons, les petits calamars, le sel, le poivre, faire mijoter au ralenti pendant 1h30

environ.(suivant le temps de cuisson des haricots).Pendant ce temps faites ouvrir les moules, les enlever de leurs coquilles, garder le jus de cuisson que vous ajoutez aux haricots. En fin de cuisson, ajouter les moules et les crevettes décortiquées, le loup et le persil haché.

Ce plat se prepare aussi la veille sans problème.