

# PAVÉ DE MORUE DE BÈGLES À L'AIL ROSE BEGLES COD STEAK WITH PINK GARLIC

4 



Jean-Pierre XIRADAKIS  
Bordeaux / La Tupina Restaurant



## INGRÉDIENTS

- 400 g de morue salée
- 1 kg de pommes de terre (ratte)
- Huile d'Olive Vierge
- Ail rose de Lautrec
- Persil plat
- Sel, Poivre du moulin



## INGREDIENTS

- 400g Salt Cod
- 1 kg potatoes (ratte)
- Virgin olive oil
- Lautrec pink garlic
- Flat parsley
- Salt, ground pepper



## PRÉPARATION

Même si ce plat est d'une simplicité biblique, il faut avant tout avoir de la patience pour dessaler la morue.

Une nuit me semble être le *minimum minimorum*.

- 1 - Une fois dessalée, pochez votre morue dans l'eau pendant 15 minutes.
- 2 - Après l'avoir bien égouttée, faites frire de l'ail émincé dans de l'huile d'olive, puis versez l'ail et l'huile très chauds sur la morue.
- 3 - Servez le plat avec quelques petites pommes de terre bouillies.

## METHOD

Even if this dish is extremely simple, a lot of patience is needed to desalt the cod.

Overnight seems to me to be the *strict minimum*.

- 1 - Once desalted, poach your cod in water for 15 minutes.
- 2 - Once it has been drained well, fry the chopped garlic in the olive oil, then pour the very hot garlic and oil on the cod.
- 3 - Serve with a few small boiled potatoes.

A servir avec / To be served with  
**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