

LE LAUMIÈRE (75 019)

**Pavé de morue cuite plancha, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive,
jus à la tapenade d'olives**

Par le chef Jean-Claude BERTRAND

SYNTHÈSE

Type : Plat

Difficulté : Moyenne

Prix : €€

TEMPS

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 8 minutes pour la morue

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

880 g de beaux pavés de morue fraîche

800 g de grosses pommes de terre

20 cl d'huile d'olive + 15 cl pour la tapenade

3 gousses d'ail

1 cuillère à café de câpres capucines

3 filets d'anchois,

30 g d'olives noires dénoyautées

2 bouquets garnis

50 g de parure de veau

1 carotte et 1 oignon

10 cl de vin blanc

20 g de farine



PRÉPARATION

Confection de la tapenade d'olives :

Mettre l'ail, les câpres, les filets d'anchois et les olives dans un bol mixeur et hacher, puis incorporer petit à petit l'huile d'olive pour obtenir une pâte souple et réserver.

Vous pouvez aussi, si vous le souhaitez utiliser une tapenade au préalable achetée en épicerie fine.

Confection du jus de veau :

Faire revenir les parures de veau dans un filet d'huile d'arachide afin de les faire dorer. Ajouter la carotte et l'oignon taillés en grosse brunoise et faire revenir le tout.

Incorporer la farine, bien torrifier l'ensemble et déglacer avec le vin blanc. Laisser réduire puis mouiller avec 30 cl eau et ajouter le bouquet garni.

Assaisonner et laisser réduire de moitié.

Confection de l'écrasé de pommes de terre :

Cuire les pommes de terre dans de l'eau salée avec le bouquet garni, les écraser à la fourchette, incorporer l'huile d'olives, réserver au chaud.

Préparation des pavés de morue :

Poêler les pavés de morue fraîche à l'huile d'olives 4 minutes de chaque côtés et poivrer.

DRESSAGE

Dresser sur un lit d'écrasé de pommes de terre, mettre un cordon de jus de veau avec la tapenade.

Servir bien chaud.

ACCORD MET / VIN

Vin Blanc : Val de Loire, Pouilly-Fumé aoc « Maison Bourgeois »

RESTAURANT LE LAUMIERE

4 rue Petit - 75019 PARIS

T. 01 42 02 46 71 - E-Mail : contact@laumiere.com

Site internet : www.laumiere.fr

RESTO
PARTNER
L'art de l'accord mets et vins