



Recette de bazoug à la Catalane façon perso

Faire revenir une bonne poêlée d'oignons doux dans de l'huile d'olive et en mettre la moitié au fond d'un plat à gratin



**Éplucher, couper en fines
rondelles et faire pré
cuire à l'eau les pommes
de terre**



**Arrêter la cuisson quand
elles se laissent
trancher avec le côté
plat de la lame d'un
couteau**



Les disposer dans le plat
à gratin et mettre le
restant d'oignons par
dessus





**Saler, poivrer, une pincée de muscade
et de gingembre**





Ciseler les poissons pour éviter que la peau ne se détache ,saler et poivrer copieusement l'intérieur et leur faire prendre une couleur dans de l'huile d'olive 1 à deux minutes de chaque côté





**Placer les poissons sur les
pommes de terre avec des
rondelles de citron dessus
et une rondelle pliée en
deux à l'intérieur de chaque
poisson ,saler et poivrer.**



Faire cuire au four une
vingtaine de minutes et
bon appétit





Castell Peralada Vins i Caves és una empresa del Grup Peralada. Plaça Carre, 1. 17461 Peralada (Empúries) - Tlf: +3492222022 - Fax: +3492221370 - E-mail: peralada@castilloperalada.com



Castell Peralada
VINS I CAVES

ROC BLANC 2007
Vi Blanc

Denominació d'Origen: Catalunya. Geogràficament, les zones conegudes popularment en diàlecte arleoneses amb la influència en català de fora veuen, sempre que les taxes de l'antigor geogràfica d'una hectàrea de clima arleoneses i continental.

Varietats: Xarel·lo (80%), Macan (20%).

Vinem: Ràbia seleccionant.

Elaboració: Vinificació del most fosc a una temperatura controlada de 17°C.

Criant: 18 mesos.

Gravació: 12,20% vol.
SO₂ lliure: 30 mg/l
SO₂ total: 90 mg/l
Acidesa total: 3,60 g/l (g/L)
Acidesa volàtil: 0,23 g/l (g/L)
Sucre residual: 0 g/l

Tipus d'ampolla: Bodeguera, purgat, color fosc, 75 cl.

Nota de tast: Color groc pàl·lid amb tonalitats verdoses. Aromes molt suaus, freds i amb records de fruits dolços. En boca és gras i lleu alhora, persistent i molt equilibrat. Té un agradable final de boca que recorda les sensacions olfactivas. És un vi molt complet i de marcat estil mediterrani.

Et avec un petit blanc de Peralada ,c'est pas mal!