



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Brandade de morue .



Ingrédients :

- 1 verre de lait
- 2 c.à.c d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 2 noix de beurre
- 460 g de morue salée séchée
- 460 g de pommes de terre
- Persil, sel, poivre

- Faire dessaler 48h à l'eau froide la morue en l'immergeant dans l'eau ...
- ... avant le moment de préparer la brandade en changeant l'eau le plus régulièrement possible
- Peler et couper en dés les pommes de terre, piler l'ail en ayant retiré le germe
- Dans une casserole cuire à feu doux la morue à eau froide jusqu'à la première ébullition
- Changer l'eau et reporter la cuisson une dizaine de minutes toujours avec de l'eau froide
- En même temps cuire 20 minutes à l'eau bouillante non salée les pommes de terre
- Lorsque le poisson est cuit l'émietter et enlever les arêtes récalcitrantes et le cartilage
- Laisser la peau qui servira de liant
- Lorsque les pommes de terre sont cuites les écraser avec un presse légumes, réserver
- Dans une poêle mettre 1 c.à.c d'huile et 1 noix de beurre
- Faire revenir rapidement l'ail, le persil et le poisson émietté finement, retirer du feu, réserver
- Dans un récipient mettre la persillade à la morue puis la purée, écraser et incorporer le tout
- Délayer avec 1 c.à.c d'huile et 1 noix de beurre fondu dans la poêle (pour récupérer les sucs)
- Adapter la texture de la brandade en délayant au besoin avec le lait tiède
- Goûter et éventuellement rajouter du sel
- Lorsque la brandade à la texture et le goût voulu, disposer dans un plat à gratin
- Enfourner pour 20 minutes à 180°C à four chaud puis quelques instants sous le grill avant de servir

