

Brandade de morue à la nimoise



Plat **Facile**

Préparation : 20 mn

Cuisson : 25 mn

Offrez-vous ce bon plat de poisson réalisé avec l'autocuiseur Nutricook Seb !

Ingrédients

- 800 g de morue salée
- 2 grosses pommes de terre
- 10 olives noires dénoyautées
- 1 le jus de citron
- 8 cs d'huile d'olive
- 3 éco-doses d'eau
- 2 éco-doses de lait
- 6 gousses d'ail
- 3 cs de crème fraîche
- 50 g de chapelure blanche
- 1 noix de beurre
- noix de muscade
- sel
- poivre

Préparation

- 1 La veille, retirez l'excédent de gros sel des filets de morue en les frottant avec un torchon. Mettez-les ensuite à dessaler dans un grand saladier d'eau douce. Placez au réfrigérateur au moins 24 heures, en changeant l'eau à plusieurs reprises.
- 2 Mettez 3 éco-doses d'eau dans Nutricook. Placez dans le panier vapeur 1 gousse d'ail, la morue ainsi que les pommes de terre coupées en grosses rondelles. Placez le panier dans Nutricook et fermez l'appareil. Sélectionnez la position 2 et programmez 10 minutes.
- 3 Lorsque le minuteur sonne pour indiquer que la cuisson commence, diminuez aux environs du tiers la source de chauffe.
- 4 Pendant la cuisson de la morue, plongez quelques instants les gousses d'ail restantes dans de l'eau bouillante afin de les faire blanchir. Renouvelez l'opération deux ou trois fois, puis mettez-les dans 7 cuillères à soupe d'huile d'olive et laissez pocher de 10 à 15 minutes à feu très doux. Otez les gousses d'ail et jetez-les.
- 5 À la fin du temps de cuisson, sélectionnez la position pour libérer la vapeur puis ouvrez Nutricook. Retirez et égouttez délicatement la morue et les pommes de terre.
- 6 Faites chauffer d'une part le lait restant, d'autre part l'huile d'olive parfumée à l'ail.
- 7 Dans le bol d'un robot, mettez la morue et les pommes de terre, puis incorporez l'huile d'olive parfumée à l'ail, le lait chaud et la crème fraîche. Mixez 2 à 3 minutes jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Assaisonnez en sel, poivre et noix de muscade.
- 8 Beurrez un plat à gratin et remplissez-le de brandade. Saupoudrez de chapelure, huilez légèrement le dessus et mettez dans le four en position grill. Laissez cuire 15 minutes.
- 9 Juste avant de servir, ajoutez un filet de citron et décorez avec quelques olives noires dénoyautées.

Proposé par

SEB

Le spécialiste du petit électroménager : friteuse, autocuiseur, yaourtière, robot, cocotte-minute...



[Découvrez tous les produits Seb](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

