

Brandade de morue



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 35 mn

C'est un délice et en plus, ce plat est économique. Vous pouvez manger la brandade comme je vous l'ai suggéré mais aussi tartinée sur des toasts, fourrée dans des petits feuilletés ou alors faites-en des beignets (boulettes de brandade enrobées de pâte à frire)... Vous pouvez accompagner votre brandade de croûtons de pain frits à l'huile et d'olives noires.

Recette proposée par : Françoise GUILLAUME-CHARRON

Ingrédients

- 500 g de morue
- 500 g de pommes de terre
- chapelure
- lait (facultatif)
- huile d'olive
- quelques branches de persil
- 1 feuille de laurier
- quelques gousses d'ail
- 2 oignons

Préparation

- 1 Commencez par dessaler la morue dans une casserole d'eau froide en renouvelant celle-ci 2 à 3 fois.
- 2 Pochez une dizaine de minutes avec le laurier, à feu doux en démarrant à l'eau froide. Écumez de temps en temps.
- 3 Pendant ce temps, faites cuire les pommes de terre pelées dans une casserole d'eau bouillante non salée. La morue l'est suffisamment.
- 4 Épluchez les oignons et les gousses d'ail.
- 5 Faites suer les oignons et l'ail dans une poêle avec l'huile d'olive sans coloration.
- 6 Lorsque le poisson est cuit, effeuillez la morue au doigt et enlevez les arêtes. Ajoutez les morceaux de morue dans la poêle et continuez à les émietter à la spatule.
- 7 Lorsque les pommes de terre sont cuites et égouttées, écrasez-les au presse purée et ajoutez un peu de lait.
- 8 Incorporez alors la purée et le persil ciselé à la morue.
- 9 Versez cette préparation dans des plats individuels légèrement huilés. Saupoudrez de chapelure et faites gratiner au four.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

