



Brandade morue et haddock



Ingrédients :

300 g filet de morue (ici j'ai pris des filets de morue qui n'avaient besoin que d'une heure de dessalage),
200 g de filet de haddock
4 cuillères à soupe de crème fraîche
Un demi-verre de crème liquide
600 g de pommes de terre
Une demi-botte de persil plat
3 gousses d'ail
Noix de muscade
Poivre



Recette

Quelques heures avant, faire dessaler la morue dans de l'eau froide en la changeant plusieurs fois.

Mettre les pommes de terre dans une casserole d'eau froide légèrement salée et faire cuire pendant 20 à 25 mn. Il ne faut pas qu'elles soient trop cuites.

Pendant ce temps faire pocher(*) ensemble le haddock et la morue dans du lait et une pincée de noix de muscade râpée.

Lorsque les pommes de terre sont cuites, les peler et les écraser grossièrement à la fourchette (surtout ne pas utiliser le robot) et réserver.

Egoutter les poissons, peler le haddock, les émietter grossièrement et les désarêter.

Peler et émincer les gousses d'ail, ciseler le persil.

Dans un saladier, mélanger les pommes de terre écrasées, les miettes de poisson, l'ail, le persil, la crème fraîche, poivrer.

Mettre l'appareil dans un plat allant au four, lisser le dessus à la fourchette et y rajouter la crème liquide.

Enfournez pendant une vingtaine de minutes et dégustez avec une salade.

* Mettre du lait froid dans une casserole avec les poissons porter à ébullition et retirer du feu dès l'apparition des premiers bouillons et laisser le poisson dans la casserole environ une vingtaine de minutes.