

## Morue en Kémia

### Ingrédients 4 personnes

250 gt	Morue salée
1	Cuillère à soupe de concentré de tomate
4	Cuillère à soupe de coulis de tomate
1	Oignon
1	Cuillère à café de harissa
QS	Huile d'olive

### Finition et présentation

Répartissez la kémia de morue dans des coupelles et décorez de chips de parmesan et de caprons.



### Préparation

Faire dessaler la morue pendant au moins 24 h00 en changeant l'eau au moins 3 fois.  
Emincer l'oignon

### Cuisson

Faire cuire la morue 30 minutes départ à froid.  
Emietter la chair et réserver là.  
Dans un fait tout en fonte faire revenir dans de l'huile d'olive l'oignon émincé.  
Dès que l'oignon prend de la couleur, ajouter le concentré de tomate et mélanger bien.  
Ajouter le coulis de tomate ainsi que l'harissa et faire mijoter 5 minutes.  
Incorporer les morceaux de morue et poursuivre la cuisson 8 à 10 minutes à feu doux.  
Réserver au frigo au moins 30 minutes

