

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

BRANDADE DE MORUE

pour 4 personnes :

600g filet de morue salée - 350g pommes de terre à purée - 6 gousses d'ail - thym citron - 20cl lait - 10cl huile d'olive - olives noires -

Couper la morue en morceaux et les mettre dans un saladier. Couvrir d'eau froide. Laisser dessaler pendant 48h00 en changeant très, très souvent l'eau. Egoutter. Ôter la peau et les arêtes restantes. Réserver.

Cuire les pommes de terre pelées et lavées dans l'eau bouillante non salée pendant 30 minutes.

Pendant ce temps, mettre la morue avec quelques brins de thym citron dans 20cl d'eau additionnée du lait. Porter à ébullition et laisser mijoter pendant 15 à 20 minutes en écumant régulièrement. Egoutter.

Egoutter les pommes de terre. Les écraser pour en faire une purée. Ajouter l'ail haché ou mieux passé au presse-ail. Incorporer l'huile d'olive puis la morue cuite en l'émiettant. Poivrer légèrement.

Dresser dans les assiettes à l'aide d'un cercle. Décorer de thym citron et d'olives.