



La brandade de morue parmentière

Recette pour 4 personnes. Dessalage : 12 à 24 heures. Préparation : 10 minutes. Cuisson : 25 minutes.

Ingrédients

Morue salée : 500 g
Pommes de terre : 4 grosses
Huile d'olive : 10 cl
Lait : 7 cl (soit 70 g)
Ail : 5 gousses
Persil : un beau bouquet

Matériel

deux casseroles
un verre doseur
une balance ménagère
une cuillère en bois



Réalisation > la veille

1. Dans une casserole, la veille, placer la morue salée dans un grand volume d'eau, au frais. Changer l'eau au moins 3 fois durant les 12 ou 24h de dessalage.

Réalisation > la préparation

2. Ôter l'eau de la casserole, et faire revenir sur feu moyen la morue dans la moitié de l'huile d'olive, en l'émiettant au maximum à la cuillère en bois.

3. Dans l'autre casserole, faire cuire durant environ 20 minutes les pommes de terre à l'eau bouillante (non salée !).

4. Ajouter dans la première casserole la moitié du lait, l'ail émincé et le persil ciselé. Bien mélanger et laisser mijoter sur feu doux.

- attention à ne pas être tenté(e) de rajouter un peu de sel !! La morue, même dessalée, en contient encore, c'est donc inutile ! -

5. Quand les pommes de terre sont cuites, les peler et les écraser grossièrement avec la morue.

- on peut les écraser simplement à la fourchette ou au presse-purée pour des morceaux un peu plus gros -

- une astuce pour ne pas se brûler le pouce pendant le temps d'épluchage des pommes de terre : j'utilise un vieux dé à coudre -

6. Bien mélanger le tout et ajouter le reste d'huile d'olive et de lait. Laisser cuire doucement durant encore 5 bonnes minutes et déguster !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com