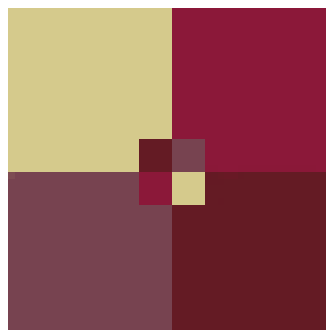


Brandade de morue

Ingédients :

Pour 4 personnes :

- 800g de morue salée
- 40 cl d'huile d'olive (2 verres)
- 40cl de lait (2 verres)
- 2 gousses d'ail
- 5 tranches de pain de mie
- sel et poivre du moulin



Recette de CellarDuVin.com

Recette :

Faire bouillir une cocotte d'eau. Dès que celle-ci est en ébullition, baissez le feu et mettez-y les morceaux de morue à cuire pendant 8 minutes. Retirez les de l'eau, attendez qu'ils refroidissent un peu, puis émiettez les en retirant peau et arrêtes.

Faites ensuite chauffer le lait et l'huile séparément.

Mettez les morceaux de morue dans la cocotte à feux doux, puis arroser successivement avec l'huile et le lait. Remuez bien pour que le mélange devienne une sorte de purée. Réserver le mélange au chaud.

Faire revenir l'ail haché très fin dans une poêle, chauffée avec un léger filet d'huile d'olive, puis couper les tranches de pain de mie en croûtons et les faire frire avec l'ail. Ajoutez les croûtons à la préparation de morue. Salez et poivrer à votre convenance (attention la morue est déjà assez salée, donc gare aux excès).

Vous pouvez servir bien chaud. Une variante serait de mettre beaucoup moins de croûtons et de présenter les assiettes avec la brandade disposée sur les toasts aillés.

Accompagnement :

Et pourquoi ne pas aller vers le Portugal et goûter un « vihno verde » bien frais, un mateus rosé pourrait vous surprendre.

Notes :

Le déssalage de la morue doit être fait pendant au moins 24 heures, en essayant de changer l'eau de temps en temps (toutes les 6 heures).