



La brandade de morue

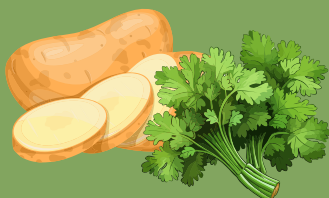
La brandade de morue se trouve facilement dans le commerce et c'est l'un des plats "de secours" que j'avais au congélateur pour les jours où je n'avais pas le temps (ou l'énergie) de faire à manger.

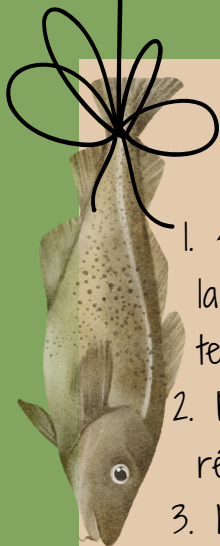
Et si vous souhaitez faire la brandade vous-même, ce n'est pas difficile, mais il faut s'y prendre un peu à l'avance (48h) pour dessaler la morue. C'est la raison pour laquelle je ne l'ai jamais faite moi-même, mais si le cœur vous en dit... voici une recette.

Pour 4 parts

400 g de morue salée
400 g de pommes de terre
Ail (à doser selon vos préférences)
1 bouquet de persil plat
Poivre, sel
Huile d'olive

À lire: Un point de vigilance pour tout ce qui est gratiné (p 77)





1. 48h avant, tremper la morue dans l'eau pour la faire dessaler. Changer l'eau de temps en temps.
2. Faire cuire les pommes de terre et les réduire en purée.
3. Émietter la morue.
4. Hacher l'ail (dosez selon votre goût).
5. Hacher le persil.
6. Mélanger le tout.
7. Ajouter de l'huile d'olive (selon votre goût. À ce stade, vous pouvez goûter et ajuster les ingrédients en fonction de vos préférences).
8. Poivrer et ne saler que si c'est nécessaire, la morue étant déjà salée.
9. Mettre le tout dans un plat à gratin.
Enfourner 15 à 20 minutes à 180 °
(Thermostat 6).

