

Brandade de morue à la crème



Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 15 min – Cuisson : 15 min puis poché 10 min



400g de morue



150g crème



1 càs de farine



1 oignon



2 ails



4 càs h. d'olive



1/2 sachet purée



1/4L lait (purée)



Muscade râpée



½ citron

Préparation

1. La veille, dessaler la morue dans de l'eau froide. Renouveler l'eau 2 à 3 fois.
2. Le lendemain, rincer de nouveau et la faire bouillir 15 min dans un grand volume d'eau.
3. Eteindre le feu, laisser pocher 10 min. Garder 1 verre d'eau de cuisson. Egoutter, réserver.
4. Une fois froide, émietter la morue pour enlever arêtes et peau.
5. L'écraser avec une fourchette en rajoutant de l'huile d'olive, environ 4 càs, en plusieurs fois.
6. Ciseler l'oignon et le faire fondre 10 min dans une petite poêle huilée. Réserver.
7. Ajouter la crème, le verre de bouillon, remuer, rajouter la muscade râpée, laisser à petit feu.
8. Préparer 1/2 sachet de purée avec 1/L de lait. La verser sur la morue, mélanger.
9. Mettre le tout au bain marie, avant de servir.

Service : Sur une feuille de salade verte.

* * * 30 juillet 2022 * * *