

Brandade de Morue



Suggestion de présentation

pour 2 à 3 personnes:

400 g de morue

1 grosse pomme de terre (200 à 250 g)

3 dl d'huile d'olive

2 gousses d'ail

20 cl de crème double

lait, chapelure

Dessaler la morue pendant 24 h dans plusieurs bains d'eau froide, cuire la pomme de terre en robe des champs (sans sel!)... pocher à petit frémissement la morue dans moitié eau et lait pendant 8 mn (sans sel!); égoutter sur une grille... retirer consciencieusement la peau et les arêtes. La morue s'effeuillera d'elle-même avec une petite pression du doigt peler et passer la pomme de terre au moulin à légumes, chauffer 3 dl d'huile d'olive avec 2 gousses d'ail hachés, brandir (remuer) le mélange en versant l'huile d'olive bien chaude petit à petit, puis faire de même avec 20 cl de crème double bouillante, pour obtenir une pâte homogène et bien blanche, rectifier l'assaisonnement si besoin

(pour la brandade de morue truffée, ajouter à ce moment 60 gr de truffe hachée et un peu de jus de truffe, l'ail sera inutile). Verser la brandade dans un plat à gratin, saupoudrer de chapelure (facultatif); passer rapidement sous le gril du four, accompagner de tranches de pain grillées.