

Brandade de morue

Préparation : 1 heure

Attente : 12 heures

Ingrédients pour 10 personnes :

- 800 g de morue salée
- 5 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil
- 2 cuil. à soupe d'huile
- 150 g de gruyère râpé
- 2,5 kgs de pommes de terre
- 20 cl de crème liquide
- 50 g de beurre
- Chapelure



Recette :

Dessaler la morue : la mettre dans un grand volume d'eau froide pendant 12 heures en changeant l'eau régulièrement.

Peler et laver les pommes de terre. Les couper en gros cubes et les cuire à l'autocuiseur pendant 10 à 15 minutes (si vous n'avez pas d'autocuiseur, vous pouvez cuire les pommes de terre dans un grand volume d'eau bouillante salée pendant 30 minutes).

Faire pocher la morue : plonger la morue dans l'eau froide, porter à ébullition et cuire pendant 2 minutes. Egoutter, rincer et recommencer l'opération deux autres fois. Cela finira de dessaler le poisson.

Peler et râper les gousses d'ail, hacher le persil et faire revenir les deux dans une sauteuse avec l'huile (à feu doux pour que l'ail et le persil ne brûlent pas). Ajouter la morue égouttée et émiettée et faire revenir quelques minutes de plus. Réserver.

Egoutter les pommes de terre et les écraser au presse purée. Ajouter le beurre et la crème liquide. Rectifier éventuellement l'assaisonnement.

Etaler une couche de purée dans le fond d'un plat à gratin, répartir le poisson sur le dessus, saupoudrer du gruyère râpé, recouvrir du reste de purée, répartir le reste de gruyère et enfin saupoudrer de chapelure. Faire gratiner au four pendant 30 minutes (180°C - Th 6). Servir bien chaud.