

 Bacalhau a Gomez de Sá

Il vous faut, pour 4 personnes :

500g de morue

500g de pommes de terre

2 oignons

2 gousses d’ail

1 bouquet garni

2 œufs cuits durs

Olives noires

Huile d’olive

Persil

Sel et poivre du moulin

Dans un premier temps, il faut faire dessaler la morue et le temps dépend du séchage et du salage, si elle est très sèche il faudra au moins 24h, sinon une nuit devrait suffire en changeant deux fois l'eau de trempage.
Pour faire cuire la morue, la mettre dans une casserole remplie de lait coupé d'un peu d'eau.
Ajouter un bouquet garni et porter à ébullition puis éteindre le feu sous la casserole, couvrir et laisser ainsi, au moins 45 minutes.
Lorsque la morue est cuite, l'égoutter et l'effeuiller entre les doigts en prenant soin d'enlever toutes les arêtes, puis la réserver.

Faire cuire les pommes de terre à la vapeur et lorsqu’elles sont cuites, les détailler en rondelles, puis les réserver.

Couper les œufs durs en rondelles et les réserver.

Faire dorer les oignons émincés et l’ail écrasé dans une poêle avec un peu d’huile d’olive. Lorsque les oignons sont translucides, ajouter la morue effeuillée et le persil ciselé. Bien mélanger et poivrer. Avant de saler, il est préférable de goûter, la morue étant déjà salée.

Dans un plat à gratin, disposer une couche de pommes de terre, puis une couche de morue et d’oignons, parsemer de rondelles d’œufs et d’olives noires, puis recommencer jusqu’à épuisement des ingrédients.

Faire dorer dans un four préchauffé à 220°.

Servir très chaud à la sortie du four avec un filet d’huile d’olive et accompagné d’une salade verte.

