

Brandade de morue

- 500g de morue salée
- 75 cl de lait
- environ 40cl d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- quelques brins de persil
- et du poivre.



■ *C'est la véritable version, sans purée de pommes de terre, mais rien ne vous empêche d'en rajouter.*

Vous pouvez la servir sur des tranches de baguette grillées.

■ Faites dessaler la morue pendant 24 heures en changeant l'eau régulièrement.

■ Epluchez la gousse d'ail, et faites la pocher dans le lait avec la morue à faible ébullition pendant 8 minutes. Egouttez le poisson, et écumez le lait de cuisson, et gardez-en 2 louches que vous garderez tiède.

■ Récupérez la gousse d'ail et écrasez-la. Effeuillez la morue à la main, en supprimant les arrêtes et la peau.

■ Faites tiédir un peu l'huile d'olive.

■ A l'aide d'une spatule travaillez la morue en y incorporant l'huile d'olive petit à petit, avec le lait tiède, jusqu'à obtenir une belle émulsion. Poivrez et ajoutez l'ail et le persil haché.

■ Mélangez bien.

Conseils

La quantité d'huile d'olive et de lait peu varier selon la qualité du poisson.