Brandade de morue à l'huile d'olive, gratinée

La morue montée à l'huile d'olive et à l'ail, gratinée au four.

La brandade de morue vient de Nîmes : de la morue dessalée, effeuillée et montée avec de l'huile d'olive, du lait et de l'ail, puis mélangée à une purée de pommes de terre. Gratinée au four et servie avec une salade verte, c'est un plat de poisson généreux et économique.



Pour 3 personnes | Préparation 30 min | Cuisson 30 min | Moyen

Dans votre pack

Filet de morue salée de Bretagne	0,5 kg
Pomme de terre Monalisa	600 g
Lait entier Bleu Blanc Cœur, colis de 6	1 pièce
Ail	1 filet de 3 têtes
Persil plat	1 botte
Salade laitue	1 pièce

À prévoir à la maison

15 cl d'huile d'olive, un laurier, poivre, chapelure.

Allergènes

Poisson, lait, gluten (chapelure).

La recette

1. La veille, faites dessaler la morue dans de l'eau froide, en changeant l'eau 3 ou 4 fois.
2. Pochez la morue 8 minutes dans le lait avec le laurier, à petit frémissement, puis effeuillez-la.
3. Cuisez les pommes de terre et écrasez-les.
4. Écrasez la morue avec l'ail, puis montez-la en versant l'huile d'olive et un peu de lait chaud. Mélangez avec la purée, ajoutez le persil.
5. Versez dans un plat, parsemez de chapelure et gratinez 15 minutes à 200 °C.

Le mot du marchand

Goûtez la morue après dessalage : elle doit rester légèrement salée.

À table avec : *Un Costières de Nîmes blanc ou un Picpoul de Pinet.*