

Brandade de morue

4 personnes



- 800 g de morue
- 1 litre de lait
- 90 ml de crème fraîche liquide (ou du lait)
- 90 ml d'huile d'olive
- 2 à 4 gousses d'ail
- 1 feuille de laurier
- 1 brin de thym
- Persil frais (facultatif)
- Jus de citron
- Poivre et muscade
- Pour le Parmentier ajouter*
- 500 g de pommes de terre
- 2 gousses d'ail

Montée à l'huile d'olive, le goût du plat dépendra des qualité et quantité de celle-ci ; pensez-y !

Prenez bien soin de dessaler correctement la morue en vous y prenant 24 à 48 h à l'avance, en changeant régulièrement l'eau (au moins 4 fois). Sans cette étape, le plat serait trop salé et donc immangeable car la morue est tout simplement du cabillaud conservé dans du sel.

- Égouttez-la. Mettez la morue, coupée en gros morceaux, dans une casserole, ajouter le thym, le laurier, et le jus de citron ; départ lait froid puis couvrir avec un peu d'eau froide. Au premier frémissement, coupez le feu et laissez pocher une dizaine de minutes (elle doit se défaire facilement). Égouttez-la et débarrassez-la de sa peau et de ses arêtes.
- Faire tiédir séparément l'huile et le crème dans laquelle vous aurez mis l'ail râpé ou écrasé dans 2 casseroles
- Versez alternativement petit à petit l'huile d'olive tiédie, la crème fraîche sans cesser de remuer à la cuillère en bois pour bien émulsionner, jusqu'à obtenir la texture souple d'une pâte onctueuse. Vous pouvez terminer en utilisant un mixeur (ou ne mixer qu'une partie et ajouter du persil frais ciselé si vous le souhaitez. (où de la coriandre)
- Transvasez le mélange dans une cocotte huilée, portez sur feu très doux.
- Servez bien chaud, accompagnée d'une salade verte, accompagnée de croûtons de pain grillés (du pain aux olives s'accorde fort bien).

NB : vous pouvez faire gratiner légèrement au four une dizaine de minutes dans un four préchauffé à 240° Thermostat 8

Pour le Parmentier :

- faites cuire les pommes de terre, départ eau froide, avec le thym, le laurier, des gousses d'ail entières, écrasées avec la lame du couteau, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.
- Écrasez les pommes de terre. Ajoutez-y de la brandade ou simplement des miettes de poisson.

