

La brandade de morue

Pour 3 ou 4 personnes :

300 à 400g de morue salée 20cl de crème fraîche et 1 peu de lait si besoin

5 à 6 cuillères à soupe d'huile d'olive

3 ou 4 gousses d'ail

300g de pommes de terre environ

Je fais dessaler la morue dans une passoire emboîtée dans un grand faitout : 12 à 24 heures, selon les indications données sur l'emballage. Je change l'eau 1 fois au moins.

Je coupe les pommes de terre en tranches et je les cuits à la vapeur pendant 10 minutes.

Une fois la morue dessalée, je la poche dans l'eau bouillante pendant 3 minutes si le poisson est en miettes ou 5 minutes s'il est en 1 seul morceau (pocher = plonger dans l'eau bouillante). Dans une casserole j'émiette la morue en prenant soin de retirer la moindre arrête.

Dans un plat à four j'écrase les pommes de terre cuites avec une fourchette ou ici avec un "écraseur pour purée". On peut aussi utiliser l'ancien presse purée.

Je mets la morue à feu très doux en ajoutant 5 à 6 cuillères à soupe d'huile d'olive. J'incorpore l'huile au poisson en remuant avec une cuillère en bois. Quand l'huile est bien absorbée par la morue, j'ajoute 20cl de crème liquide. J'écrase 3 à 4 gousses d'ail et je mélange bien le tout dans la casserole : je stoppe le feu.

Dans le plat des pommes de terre écrasées, je verse le contenu de ma casserole et je mélange en ajoutant du lait au besoin pour liquéfier le tout. Je goûte l'assaisonnement et je rajoute du sel si nécessaire. J'enfourne à four moyen (160°) pendant 20 à 30 minutes et je sers ma brandade avec une salade verte.