

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette perso adaptée au Thermomix

Brandade de morue

***TRES IMPORTANT** : J'achète un sachet de morue sous vide dessalée "qui disent" mais il faut encore la dessaler, chez vous.....sinon, c'est immangeable !...Je la fais tremper dans l'eau froide la veille, si possible et en changeant l'eau plusieurs fois avant d'aller me coucher et encore 2 ou 3 fois le matin, avant de préparer la recette...*



800 g de pommes de terre
1/2 litre d'eau
2 gobelets 1/2 de lait
20 g de beurre
60 g d'huile d'olive
300 à 350 g de morue dessalée et émietée (sans les arêtes)

JE N'UTILISE PAS DE SEL car la morue sale le plat, naturellement.

Mettre à chauffer la morue et aux premiers bouillons, arrêter "le feu". Oter l'eau.

Laisser refroidir et ôter les arêtes s'il y a.

A réserver.

Introduire 1/2 litre d'eau dans le bol du thermomix.

Régler 5 min sur Varoma VIT 1.

Couper les pommes de terre en lamelles et les mettre dans le panier.

A l'arrêt de la minuterie, déposer le panier dans le bol.

Régler 15 min à température Varoma VIT 4.

Au terme de la cuisson, retirer le panier, vider l'eau de cuisson.

Dans le bol, adapter le fouet sur les couteaux.

Introduire le lait, le beurre, l'huile d'olive. PAS DE SEL.

Régler 2 min à 100° VIT 1.

Laisser le fouet et ajouter les pommes de terre. PAS DE SEL.

Mixer 10 sec VIT 3.5.

Ajouter la morue émietlée. PAS DE SEL.

Toujours en laissant le fouet, mélanger le tout 10 sec VIT 2,5.

Vous pouvez la passer éventuellement sous le grill de votre four, une fois saupoudrée de chapelure...dans un plat beurré. Personnellement, je ne le fais pas... BON APPETIT!