



Pot au feu de morue

800 gr de morue salée

1 tête de céleri, Quelques carottes, 4 fenouils, Quelques poireaux

6 à 8 pommes de terre moyennes

2dl de vin blanc sec

1 dose de safran, 1 brin de thym, 1 feuille de laurier, 1 oignon, 2 gousses d'ail

Huile d'olive

La veille faites dessaler la morue dans de l'eau froide en prenant soin de changer l'eau plusieurs fois.

Préparez une rouille avec 1 jaune d'œuf, 1 c.c. de moutarde, de l'huile d'olive, deux gousses d'ail écrasées et du piment de cayenne.

Préparez tous les légumes et coupez les en gros bâtonnets.

Dans un faitout faire blondir l'oignon haché

Ajoutez le vin blanc, le thym, la feuille de laurier et l'ail coupée en petits morceaux.

Faites réduire de moitié. Ajoutez 1 l d'eau, le safran et tous les légumes en commençant par ceux qui sont le plus long à cuire.

Environ 25 mn plus tard ajoutez les filets de morue sur le dessus de la casserole et faites frémir 10 à 15 mn

Ne pas saler

Servir avec la rouille et des tranches de pain grillé.

<http://manature2.canalblog.com/>