



Morue sauce tomate de ma maman

Ingrédients pour 6 personnes

- 6 beaux morceaux de morue désalée
- 2 boîtes de tomates en dés au naturel ou en saison 5/6 belles tomates coupées en morceaux
- 1 gros oignon
- 4/5 gousses d'ail
- 100 g d'olives noires dénoyautées
- persil
- herbes de Provence
- huile d'olive

Pocher les morceaux de morue. Mettre la morue dans une grande casserole d'eau froide non salée, porter à ébullition, couper le gaz et laisser pocher 5 minutes. Egoutter et réserver.

Faire revenir l'ail et l'oignon coupés en petits morceaux dans l'huile d'olive, ajouter la tomate, poivrer mais ne salez pas. Ajouter les olives, le persil et les herbes, laisser mijoter.

Mettre les morceaux de morue dans la sauce, laisser mijoter 5 minutes et servez chaud accompagné de riz de Camargue ou de pommes de terres.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>