

Bacalhao a Bras



(recette portugaise : **morue** à la façon de **Blaise**, qui en serait l'inventeur)

Ingrédients (pour 4 personnes) :

400 g de **morue dessalée**

500 g de **pommes de terre**

1 gros **oignon**

2 gousses d'**ail**

4 càs d'**huile d'olive**

Sel et poivre

5 **œufs**

Persil

Quelques **olives noires**

Préparation ;

- Mettre la morue à cuire dans de l'eau avec une feuille de laurier pendant 10 mn.
- Mettre à égoutter puis retirer la peau et les arêtes soigneusement.
- Dans une sauteuse faire revenir, dans l'huile d'olive, l'oignon haché, puis l'ail haché également.
- Quand tout est bien doré (translucide) ajouter la morue, sel et poivre.
- A part, faire frire des frites (taillées en pommes « paille » très finement, ou bien achetées surgelées à ce format...)
- Quand elles sont à point, les ajouter, égouttées, dans la sauteuse avec la morue.
- Mélanger puis ajouter UN à UN les œufs battus, en soulevant avec 2 fourchettes : les œufs doivent cuire dans arriver à faire des œufs brouillés ou de l'omelette.
- Retirer du feu et ajouter quelques petites olives noires et du persil haché ; servir aussitôt