



:: Brandade de morue ::

- * de la morue salée
- * huile d'olive
- * lait
- * sel et poivre du moulin

Je ne donne pas de mesures car tout dépend du poids de la morue et ensuite de son pouvoir d'absorption des liquides.

Faire dessaler la morue en la plongeant dans une grande quantité d'eau froide. Changer l'eau toutes les 8 heures environ. *Je laisse le récipient à côté de l'évier comme ça, pas de risque d'oublier.*

Au bout de 24 heures plonger la morue dans une casserole d'eau froide, porter à ébullition puis baisser le feu et poursuivre la cuisson à tout petit feu pendant 15 minutes, *l'eau doit à peine frémir. Surtout, ne pas faire bouillir à gros bouillons, sinon la morue va se racornir.*

Effeuille la morue et enlever les arrêtes.

A ce point de la recette deux solutions : soit on veut une brandade fine et on utilise le mixeur, soit on veut une brandade plus rustique et on utilise le mortier ou à défaut le robot (c'est ce que je fais).

Faire chauffer du lait avec de l'huile d'olive (moitié - moitié) et verser ce liquide petit à petit sur la morue en mixant ou en fouettant comme on ferait pour une mayonnaise. *Il ne faut pas verser le liquide trop vite afin de laisser la chair du poisson s'imprégner du liquide chaud.*

Quand la consistance voulue est atteinte, goûter, saler éventuellement et poivrer.

:: Brandade Parmentière ::

- * brandade
- * même poids de pommes de terre
- * de l'ail en fonction du goût
- * persil, sel
- * huile d'olive
- * crème fraîche si utile

Peler, couper en cubes et faire cuire les pommes de terre dans de l'eau salée. *Ne pas les faire cuire avec la peau sinon elles seraient trop sèches.*

Les écraser ou les passer au moulin à légumes.

Mélanger les pommes de terre écrasées avec la brandade de morue.

Ecraser l'ail et le faire frire très rapidement avec 1cc d'huile d'olive, l'ajouter au mélange brandade - morue ainsi que du persil finement ciselé. Ajouter un peu de crème fraîche si la consistance est trop épaisse.

Transvaser la brandade dans un plat à four, parsemer le dessus de chapelure fine et arroser d'un filet d'huile d'olive.

Mettre au four très chaud (210° - th8) pour 20 minutes environ.

Manger avec des croûtons aillés ou pas.