

Ragoût de morue

Ingrédients 4 personnes

500 gr	Morue salée
1	Oignon
2	Tomates pelées
1 kg	Pomme de terre
1	Dose de safran
2	Feuilles de laurier
2	Oeufs
1	Sachet de levure
250 gr	Farine
QS	Huile d'olive, Sel, poivre

Préparation

Faire dessaler la morue toute une nuit en changeant l'eau au moins 3 fois.

Enlever les arrêtes et former des boules ovoïde de morue/

Préparer la pâte à frire en mélangeant la farine, les oeufs, un verre d'eau et le 1/3 du sachet de levure. Laisser reposer au moins une heure.

Plonger chaque boulette de morue dans la pâte.

Emincer l'oignon et couper en cubes les pommes de terre.

Cuisson

Faire dorer les boulettes de morue dans de l'huile chaude. Les réserver au chaud.

Faire revenir l'oignon, les tomates en morceaux. Ajouter les pommes de terre, le safran, les feuilles de laurier, saler, poivrer.

Couvrir avec 2 verre d'eau et porter à ébullition.

A ébullition, ajouter les boulettes de morue et poursuivre la cuisson à feu doux pendant 40 minutes.

Finition et présentation

Servir le ragoût dans des cassolettes individuelles. Décorer de feuilles de coriandre et de laurier.

Accompagner d'une ailloli.

