



Brandade de morue à la crème

Préparation : 45 minutes

Pour 6 personnes :

- 950 g de morue à dessaler
- 950 g de pommes de terre spécial purée, épluchées
- 6 gousses d'ail écrasées
- 200 ml de crème liquide
- 140 ml d'huile d'olive + 10 ml pour la finition
- sel, poivre
- 1 càs de persil hâché

Dessaler la morue dans une grande quantité d'eau 48 heures avant de la cuisiner, en changeant plusieurs fois l'eau.

Egoutter.

Dans un grand faitout, mettre une grande quantité d'eau froide et y déposer la morue. Dès que les premiers bouillons apparaissent, laisser 1 minute et éteindre le feu.

Egoutter. Laisser tiédir et émietter la morue ; enlever les arêtes.

Faire cuire les pommes de terre à l'eau et les réduire en purée. Ajouter la crème liquide, le sel, le poivre et le persil. Bien mélanger au fouet. Réserver.

Faire chauffer les 140 ml d'huile dans un grand faitout. Y jeter l'ail écrasé. Le laisser frire 30 secondes et ajouter la morue émiettées. Mélanger rapidement, puis ajouter la purée de pommes de terre. Fouetter jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Mettre la brandade dans un plat à gratin. Arroser du restant d'huile d'olive.

Enfourner dans un four préchauffé à 200° pour 25 minutes environ.

Déguster avec une salade verte.