

BRANDADE DE MORUE (cookeo)



Ingrédients :

- 400 g de morue dessalée
- 500 g de pommes de terre
- 500 ml de lait
- 5 c à s d'huile d'olives
- 2 gousses d'ail
- 3 c à s de persil frais
- 10 g de beurre
- 200 ml d'eau
- poivre

Préparation :

- Placer les pommes de terre dans le panier vapeur
- Verser 200 ml d'eau, puis installez le panier dans la cuve.
- Lancer la cuisson sur le mode « cuisson sous pression » 18 minutes
- Eplucher les pommes de terre puis les couper en tranches
- Écraser les pommes de terre en ajoutant le beurre dans un plat à gratin.
- Réserver
- Rincer la cuve et replacez-la.
- Répartir les morceaux de morue dessalée dans la cuve,
- puis ajouter le lait et les gousses d'ail pelées et pressées.
- Cuire sur le mode « cuisson sous pression » pendant 8 minutes
- égoutter les morceaux de morue dans une passoire
- Ajouter la morue dans le plat à gratin.
- Mélanger à la purée en ajoutant l'huile d'olive, le poivre et le persil ciselé.
- Passer sous le gril pendant 5 minutes.

Vous pouvez retrouver cette recette sur le site [MARMITON](http://marmiton.com)

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2020

<http://thermominoux.over-blog.com>