

# BRANDADE DE MORUE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [OMOTHERMIX](#)

## Ingrédients :

- 400 g de morue
- 600 g de pommes de terre
- 100 g de crème épaisse
- 50 g d'huile d'olive + 10 g
- 10 g de jus de citron
- 2 gousses d'ail
- + ou - 20 g de beurre
- Persil plat
- Poivre
- 450 g d'eau

## Préparation :

- Mettre l'eau dans le bol
- Éplucher les pommes de terre, les couper en morceaux
- puis les mettre dans le panier de cuisson, puis fermer le bol à l'aide du couvercle.
- Mettre la morue dessalée dans le Varoma,
- puis le poser sur la couvercle du thermomix
- Régler 20 minutes sur la vitesse 1 à la température Varoma.
- A la sonnerie, réserver la morue et les pommes de terre au chaud
- puis vider l'eau du bol
- Mettre la gousse d'ail dans le bol et mixer 5 secondes sur la vitesse 5.
- Ajouter 10 g d'huile et cuire 5 minutes sur 70°C à la vitesse 2.
- Préchauffer le four sur 200°C.
- Verser les pommes de terre, la morue, la crème épaisse, le jus de citron, le persil plat, le poivre dans le bol du thermomix et programmer 2 minutes en fonction sens inverse vitesse 2
- Pendant ce temps, verser 50 g d'huile d'olive par l'orifice du couvercle.
- Verser la préparation dans un plat à gratin.
- Faites des stries à l'aide d'une fourchette et ajouter des petits morceaux de beurre sur la brandade de morue.
- Enfourner + ou - 10 minutes, jusqu'à ce que la surface se colore.

*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>