

BRANDADE DE MORUE (cookéo)



Ingrédients :

- 400 g de morue dessalée
- 600 g de pommes de terre
- 500 ml de lait
- 200 ml de crème fraîche semi-épaisse
- 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
- Éplucher les pommes de terre puis les couper en dés de 1 cm
- Placer les dés de pommes de terre dans un saladier
- Rincer la cuve et replacez-la.
- Ajouter le morceau 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 le morceau de morue dans une passoire
- mélanger la morue effilochée aux dés de pommes de terre dans le saladier
- Puis ajouter, l'huile d'olive, le poivre, le persil ciselé et la crème semi épaisse et bien mélanger
- Beurrer un plat à gratin
- Ajouter le mélange morue et pommes de terre dans le plat à gratin.
- Passer sous le gril pendant 5 minutes

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

THERMOMINOUX 2022

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