

Brandade de morue

Pour 4 personnes

500 g de pommes de terre
500 g de morue
1 tête d'ail
4 échalotes
huile d'olive
lait (facultatif)
poivre



1. Commencer par dessaler la morue dans l'eau froide pendant 24 heures en renouvelant l'eau plusieurs fois.
2. Pocher la morue en deux fois. Vider l'eau dès la première apparition de l'ébullition et reporter en cuisson une dizaine de minutes départ eau froide (à compter de l'ébullition lente et modérée).
3. Lorsque le poisson est cuit, effeuiller au doigt, enlever les arêtes récalcitrantes et émietter la morue.
4. [Dans une poêle, mettre 3 ou 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive, faire suer](#) les échalotes et l'ail écrasé
5. Ajouter les morceaux de morue et continuer à les émietter à la spatule, mélanger avec soin.
6. Cuire les pommes de terre (départ eau froide) à l'eau bouillante non salée (la morue le sera encore suffisamment).
7. Les pommes de terre sont cuites et égouttées. Ecraser avec le presse-purée et incorporer à la morue. Selon la consistance obtenue vous pouvez ajouter du lait ou non.
8. Si vous le désirez, mettre dans un plat à gratin et passer au four.