

Brandade de morue (facile)

Bonjour à toutes et tous

Dans les recettes « tradi-classiques » qui sont souvent très prisées, la **brandade de morue** squatte le haut du panier. Elle rappelle le sud et les vacances. Elle est réconfortante, facile à réaliser, et généralement appréciée par tous. Avec ses connotations estivales, je n'aurais jamais pensé à cette recette en temps de confinement... Et puis – *rendons à César ce qui est idée de César* – mon mari en a eu l'excellente idée en faisant les courses, me rappelant que « *la morue salée, cela se conserve très très bien* »

Cette recette de brandade de morue fait partie de mes fiches-recettes classiques depuis longtemps. A l'époque, j'avais cherché à me rapprocher au plus près de la version « traditionnelle », tenté quelques variantes, puis avait convergé dans une version « au plus simple appareil ». Des ingrédients qui se comptent sur les doigts d'une main, pas de fioriture gratinesque comme dans les plats surgelés, une texture onctueuse. Même si elle n'est peut être pas pile poil exacte à la « vraie brandade » (si quelqu'un la connaît ?) , c'est ainsi qu'elle plaît toujours à mes gourmands.

Grâce à l'idée de génie de mon mari, je vous partage ce matin cette petite idée recette de brandade de morue. J'espère que cela vous plaira et vous permettra de varier vos menus. Bonne journée !

- BRANDADE DE MORUE -



Recette : Brandade de morue (facile)

Saison de la recette : Toute l'année (mais surtout l'hiver)

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Pour 3 à 4 personnes :

- 800 g de pommes de terre farineuses
- 600 g de morue salée
- 3 gousses d'ail
- 80 ml d'huile d'olive
- 200 ml de lait (2)
- poivre et noix de muscade

Réalisation

- Avant de préparer le plat, désalez la morue pendant 24H. pour cela, placez la dans un grand plat/boîte tup' avec beaucoup d'eau et laissez mariner au frais. Si vous le pouvez, changer l'eau de désalage 1 à 2 fois.
- Faire cuire les pommes de terre à l'eau bouillante jusqu'à ce que l'on puisse aisément entrer une fourchette à l'intérieur.
- Une fois les pommes de terre cuites, épluchez les encore chaudes, coupez-les en morceaux puis réduisez les en purée (soit à la fourchette, soit presse purée).
- Hacher les gousses d'ail et réservez
- Faites cuire la morue de l'eau bouillante salée pendant une dizaine de minutes. Une fois cuite, égouttez la, puis émiettez là à la fourchette . Profitez-en pour retirer les arrêtes.
- Mélangez la morue encore tiède avec l'huile, le lait et l'ail jusqu'à bien émulsionner. Poivrez et ajoutez un peu de noix de muscade.

- Mélangez la préparation de morue et la purée jusqu'à à l'obtention d'une préparation bien homogène.
- Verser dans un plat à gratin. Faites cuire au four pendant une quinzaine de minutes à 180°C

Servez chaud.

Astuces :

- Ce plat peut être préparé à l'avance et conservé filmé au réfrigérateur pendant 1 à 2 jours.
 - (1) Au sujet de l'ail : La quantité d'ail est vraiment à l'appréciation de chacun, sachant que 3 gousses d'ail correspond à une version bien pêchue. SI vous ou vos convives ont plus de difficultés, n'hésitez pas à réduire.
 - (2) Ajustez la quantité de lait selon vos préférences de texture de purée (plus dense, plus liquide)
 - La brandade de morue peut être utilisée comme farce de nombre légumes d'été. Si vous souhaitez l'utiliser ainsi, ne réalisez pas l'étape de cuisson au four.
-