

BRANDADE MORUE COURGETTE

Pour 6 / 8 personnes

1 kg de miettes de morue.

1 kg pommes de terre rose (rosenwald) de grosseur moyenne.

600 g de courgette.

12 gousses d'ail coupées en petits dés

1 beau bouquet de persil haché

1 verre et demi d'huile d'olive

1 cuillère à café de poivre.

4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse entière.

Préparation :

Dans une cocotte à la vapeur faire cuire les pommes de terre et courgettes coupées en gros cube , les égoutter ensuite.

Rincer les miettes de morue à l'eau froide et ensuite les laisser tremper dans un récipient d'eau durant 3 heures à la fin de ce temps les égoutter.

Sur le feu dans une casserole d'eau froide mettre les miettes de morue et dès que l'eau commence à frémir les sortir,égoutter sans les rincer.

Dans une cocotte en fonte verser l'huile d'olive et à feu moyen ajouter les miettes de morue en les émiettant grossièrement à l'aide d'une fourchette jusqu'à absorption de toute l'huile (ajouter de l'huile si nécessaire)

Ajouter les pommes de terre et courgettes en les mélangeant et en les écrasant grossièrement aux miettes de morue à l'aide d'une fourchette.

Ajouter ensuite le poivre,l'ail coupé en fine tranche ainsi que le persil haché et pour finir bien mélanger les 4 cuillères à soupe ce crème fraîche feu éteint.

A manger de suite ou préparer la veille en la réservant au frigo elle ne sera plus que meilleure le lendemain. (les arômes seront plus développés)

L'oubli du sel est volontaire car suffisant selon le désalement des 2 heures (à chacun de juger en gouttant)

Bon appétit !

