

- dessaler la morue (24h par doigt d'épaisseur) :  
couvrir la morue d'eau, peau vers le dessus et de  
Pour chaque personne  
préférence de manière à ce que le poisson ne  
compter:  
touche pas le sel qui va tomber au fond (donc par  
exemple dans une passoire mise à tremper dans  
• 2 à 300gr de morue  
une bassine) et changer l'eau toutes les 8 heures  
environ  
• 1 gousse d'ail
- pocher la morue à l'eau claire 15 à 20 minutes  
(jusqu'à ce que la chair se sépare facilement)  
Et pour l'ensemble :
  - émietter la morue à la main pour retirer les arrêtes
    - du persil plat
    - de l'huile d'olive
    - du poivre
    - du sel



**Dessalage : au moins 24h**  
Préparation : <color red>60?</color> minutes  
Cuisson :\*\* 20 minutes

From:  
<http://wiki.geekitude.fr/> - **Geekitude**

Permanent link:  
[http://wiki.geekitude.fr/cuisine/plats/brandade\\_de\\_morue](http://wiki.geekitude.fr/cuisine/plats/brandade_de_morue)



Last update: **2024/05/08 22:28**