

- 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



Last update: 2024/05/08 22:28