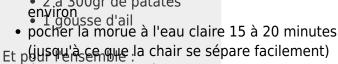
• dessaler la morue (24h par doigt d'épaisseur) : couvrir la morue d'eau, peau vers le dessus et de Pour chaque personne preference de manière à ce que le poisson ne compter pas le sel qui va tomber au fond (donc par exemple dans une passoire mise à tremper dans
• 2 à 300gr de morue
une bassine) et changer l'eau toutes les 8 heures
• 2 à 300gr de patates
environ
• 1 gousse d'ail
• pocher la morue à l'eau claire 15 à 20 minutes



- 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:

https://wiki.geekitude.fr/ - Geekitude

Permanent link:

https://wiki.geekitude.fr/cuisine/plats/brandade_de_morue

Last update: 2024/05/08 22:28

