Pour chaque personne, compter :

- 2 à 300gr de morue
- 2 à 300gr de patates
- 1 gousse d'ail

Et pour l'ensemble :

- du persil plat
- de l'huile d'olive
- du poivre
- du sel

- dessaler la morue (24h par doigt d'épaisseur) : couvrir la morue d'eau, peau vers le dessus et de préférence de manière à ce que le poisson ne touche pas le sel qui va tomber au fond (donc par exemple dans une passoire mise à tremper dans une bassine) et changer l'eau toutes les 8 heures environ
- pocher la morue à l'eau claire 15 à 20 minutes (jusqu'à ce que la chair se sépare facilement)
- émietter la morue à la main pour retirer les arrêtes

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**