

# PARMENTIER DE MORUE MÉNAGÈRE

Mars 2008 (Actualisé en mars 2018)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 500 g de filets de morue salée
- ★ 500 g de pommes de terre à chair farineuse
- ★ 2 gousses d'ail
- ★ 2 feuilles de laurier
- ★ 10 cl de crème fraîche liquide
- ★ 30 g de beurre (20 + 10)
- ★ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ★ 4 brins de persil plat
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Cuvette, Passoire, 2 casseroles, Égouttoir, Saladier, Plat à four en terre

Préparation : 15 mn

Dessalage : 24h00/48h00

Cuisson : 40 mn

Difficulté : Moyenne

Coût (indicatif) : 9,10 € (soit 2,28 € par personne)



## Recette :

Mettre la morue dans une grande passoire au-dessus d'une cuvette remplie d'eau froide sans qu'elle touche le fond. Renouveler l'eau plusieurs fois durant 24 heures (voire 48 heures selon le degré de salage). Peler les gousses d'ail. Placer le poisson dans l'eau froide dans une grande casserole avec le laurier et l'ail pelé. Porter à frémissement et maintenir ainsi pendant 12 minutes en évitant l'ébullition. Ciseler finement le persil. Peler les pommes de terre. Égoutter la morue et l'émietter en éliminant peau et arêtes. Dans une casserole, faire bouillir de l'eau, ajouter les pommes de terre, les cuire 20 minutes.

Préchauffer le four à 180°C (Thermostat 6). Égoutter les pommes de terre et les écraser grossièrement à la fourchette avec les gousses d'ail. Ajouter la crème fraîche, l'huile, puis la morue, le persil ciselé, poivrer. Bien mélanger sans trop insister, rectifier éventuellement l'assaisonnement en sel, placer dans un plat à four beurré avec 10 g de beurre, parsemer de dés du beurre restant et enfourner pour 15 minutes. Passer sous le grill 2 minutes et servir aussitôt avec une salade.

 Ne pas confondre cette recette avec la *brandade de morue*, du pays nîmois, qui ne comporte ni pommes de terre, ni crème mais plus d'huile d'olive, qui n'est pas gratinée et présente une texture beaucoup plus lisse.

## Boisson :

Un Cheverny blanc servi à 10°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.