

LISBONNE

BACALHAU

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 600 g de pommes de terre réduites en purée
- 300 g de morue
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation:

Réaliser une purée de pomme de terre.

Dessaler la morue durant au moins 12 heures dans l'eau fraîche au réfrigérateur (changer l'eau régulièrement).

Cuire la morue dans le lait durant 20-25 minutes.

Egoutter la morue et émietter sur la purée.

Ajouter 2 gousses d'ail hachées et un trait d'huile d'olive.

Ne pas saler, la morue l'est naturellement.

Déposer la brandade dans des plats à four et enfourner durant 10 minutes environ à 180°C (th. 6).

