

# Brandade de morue à la nîmoise

## Ingrédients pour 4 personnes

800 g morue salée  
2 grosses pommes de terre  
1 citron  
6 gousses ail  
13 c. à soupe huile d'olive  
1 l lait  
3 c. à soupe crème fraîche  
10 olives noires dénoyautées  
50 g chapelure blanche  
1 noix beurre  
noix de muscade  
sel et poivre

Dessalage : 24 h Préparation : 20 min Cuisson  
cocotte : 10 min (cocotte délice position 1)

# La veille, ôtez l'excédent de gros sel des filets de morue en les frottant à l'aide d'un torchon, puis mettez-les à dessaler à l'eau douce dans un grand saladier 24 heures au minimum, en veillant à changer l'eau régulièrement.

# Dans la cocotte, mettez 50 cl de lait, 1,5 litre d'eau, 2 gousses d'ail, puis ajoutez la morue et les pommes de terre coupées en grosses rondelles.

# Fermez la cocotte. Dès le sifflement de la soupape, baissez le feu et laissez cuire 10 min. Ouvrez.

# Pendant la cuisson de la morue, plongez quelques instants les gousses d'ail restantes dans de l'eau bouillante pour les blanchir. Répétez

l'opération deux ou trois fois, puis mettez-les dans 12 cuillerées à soupe d'huile d'olive et laissez pocher de 10 à 15 mn à feu très doux. Ôtez les gousses d'ail et jetez-les.

# Retirez et égouttez soigneusement la morue et les pommes de terre. Faites chauffer d'une part le lait restant, d'autre part l'huile d'olive.

# Dans le bol d'un robot ménager, mettez la morue et les pommes de terre, puis incorporez l'huile d'olive parfumée à l'ail, le lait chaud et la crème fraîche. Mixez de 2 à 3 mn jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Assaisonnez en sel, poivre et noix muscade.

# Beurrez soigneusement un plat à gratin, puis garnissez-le de brandade. Saupoudrez de chapelure. Huilez légèrement le dessus et mettez dans le four en position gril. Laissez cuire 15 mn.

# Juste avant de servir, ajoutez un filet de citron et décorez avec quelques olives noires dénoyautées. Vous pouvez accompagner cette brandade d'une petite salade de tomates-cerises et d'oignons frais.

Classification: France (pays d'origine), poisson (plat), moyenne (difficulté), 2/3 (toques)

Origine: La cuisine Délice de Seb

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo