

Morue au gratin

Ingrédients pour 6 personnes

800 g filets de morue salée
1 kg pommes de terre
25 g beurre ou margarine
100 g gruyère râpé
1 bouquet garni
sel
Sauce béchamel
60 g beurre ou margarine
3 c. à soupe farine bien pleines
1 l lait
sel et poivre

Faites tremper la veille les filets de morue dans beaucoup d'eau froide pendant 12 heures. Changez l'eau plusieurs fois pour les dessaler complètement.

Une heure avant le repas, faites cuire les pommes de terre, avec leur peau, 10 mn à la cocotte-minute. Mettez les filets de morue dans une casserole d'eau froide avec le bouquet garni et un peu de sel.

Portez doucement à ébullition. Retirez alors du feu et laissez tiédir la morue dans son court-bouillon.

Sauce béchamel: Faites fondre, sur feu doux, le beurre ou la margarine. Ajoutez-y la farine. Délayez sur le feu pendant quelques secondes jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Faites tiédir le lait dans une casserole ou au micro-ondes. Versez le lait doucement, tout en remuant pour éviter les grumeaux. Salez et poivrez. Mélangez jusqu'à épaississement. Laissez cuire à feu extrêmement doux une dizaine de minutes.

Allumez le four. Epluchez les pommes de terre.

Coupez-les en rondelles. Déposez par couches dans un plat à gratin: la moitié de la sauce béchamel, les pommes de terre, la morue en morceaux débarassée de ses arêtes, puis le reste de sauce béchamel, le gruyère râpé et des noisettes de beurre ou de margarine. Faites gratiner 5 à 10 mn en haut du four très chaud (th. 8/9) ou au gril.

LE SECRET DE LA MORUE BIEN PREPAREE: il faut dessaler la morue si complètement, qu'il devienne indispensable de la saler à nouveau pendant la cuisson à l'eau.

Temps de préparation: 1:00

Classification: poisson (plat), moyenne (difficulté), 2/3 (toques)

Origine: Les recettes faciles de Françoise Bernard

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo