

BRANDADE DE MORUE DE JEAN T. (selon ma mémoire de confiné, recette pas faite depuis longtemps) proportions pour 10 personnes, une entrée froide, portions de 150 g

Ingrédients.

500 g de morue Trouver une belle morue, une grosse séchée de 5 kg (il y a le même nombre d'arrêtes que dans une de 500 g) à Auchan Saint Nazaire ou dans un petit magasin portugais dans la zone de Trignac s'il existe encore avec l'épidémie. La séchée ailleurs c'est moins bien, sauf parfois il peut y avoir des promos, très rare. La salée c'est moins bon, la sous vide c'est pire et la déjà dessalée c'est dégueu. Le choix de la morue est la clé de la réussite.

500g de patates Des vieilles à chair ferme, vous pouvez en mettre un peu plus pour faire un plat plus important et moins coûteux.

5 belles gousses d'ail Plus si elles sont petites.

10 à 20 cl d'huile d'olive C'est en fonction des patates et de la texture recherchée. De la bonne c'est mieux

20 à 40 cl de crème fraîche Je préfère 40 cl et la plus grasse possible en en trouve à 42 % au supermarché.

Un citron

Recette.

Faire dessaler la morue de 24 h dans 5 litres d'eau bien froide. Enlever la peau ou la mettre en haut puis l'enlever après le premier bain de 4 h. Enlever aussi les arrêtes et faire 3 ou 4 autres bains de 6 à 8 h.

Faire pocher la morue dans l'eau, ou du lait, sans bouillir, 3 minutes. (facultatif, je le fais rarement)

Faire cuire les patates à la vapeur avec leur peau, un petit quart d'heure à la cocotte minute.

Passer l'ail au presse ail.

Egoutter la morue.

Enlever la peau des patates.

Mélanger dans une cocotte, ou casserole à fond épais, la morue effeuillée, les patates écrasées, l'ail et l'huile pour obtenir une pâte. Cela peut se faire à la main sans ustensile.

Faire cuire à feu doux, 5 minutes si les patates ont été mises chaudes.

Ajouter la crème toujours sur le feu, augmenter le feu et faire cuire 10 minutes, toujours en mélangeant jusqu'à ébullition.

Laisser refroidir.

Ajouter le jus de citron, du poivre, voire de la ciboulette fraîche pour décorer et peut-être du sel.