



Mes commissions pour 6 personnes :

- 500 g de morue salée bien épaisse
- 1 kg de pommes de terre de type Charlotte, B12*
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- Huile d'olive
- 3 gros oignons
- 3 gousses d'ail
- Thym
- Poivre

La préparation :

- la veille, mettre à tremper la morue dans l'eau et changer fréquemment l'eau afin qu'elle soit bien désalée.
- Le jour du repas, mettre la morue désalée dans un faitout , couvrir d'eau, ajouter une carotte, une branche de céleri..
- Porter à ébullition jusqu'à ce que la morue soit cuite, elle doit se détacher en écailles.
- Laver, éplucher et couper les pommes de terre en cubes, les faire revenir au Wok dans une huile d'olive basique.
- Vers la fin de la cuisson , ajouter les oignons émincés et l'ail détaillé en julienne.
- Lorsque la morue est cuite, bien l'égoutter, ôter les arêtes et la défaire en écailles.
- 10 min avant de servir, ajouter la morue aux pommes de terre ainsi que le thym effeuillé et un tour de moulin à poivre.
- Vérifier l'assaisonnement, il se peut qu'il ne soit pas nécessaire de saler le plat compte tenu de la salinité de la morue. Arroser d'une bonne giclée d'huile d'olive.