

Brandade de morue parmentière de ma grand-mère

Ingrédients pour 6-8 pers:

2kg de pommes de terre spéciale purée
600g de morue salée
20cl de lait
ail, persil
½ verre à whisky d'huile d'olive
chapelure

La veille, faites dessaler la morue en la mettant dans un grand saladier d'eau froide. Renouvelez l'eau 3 à 4 fois d'ici la préparation.

Épluchez vos pommes de terre et faites les cuire une vingtaine de minutes dans de l'eau **NON SALEE**. 10 minutes avant la fin, plongez la morue dans la marmite et terminez la cuisson des pommes de terre avec la morue.

Versez l'huile d'olive dans une casserole et faites chauffer à feu moyen. Pendant ce temps là, sortez les pommes de terre de l'eau et mettez les dans un grand saladier. Écrasez les avec une fourchette. Versez le lait et mélangez. Ajoutez l'ail et le persil. La quantité dépendra de votre goût. Effilez la morue en faisant attention d'enlever les arêtes et mettez-la dans l'huile. Mélangez en essayant d'écraser un peu les gros morceaux de morue. Versez cette préparation dans la purée et mélangez bien. Versez le mélange dans un plat à gratin. Recouvrez de chapelure et faites dorer au four 5-10min. Dégustez avec une salade par exemple.