

# Bacalhau a bras



Difficulté : ★ ★ ★ ★ ★

## Ingrédients :

800g de morue  
1,5kg de pomme de terre  
4 œufs  
1 gros oignon  
1 poivron  
1 bouquet de persil  
6 c. à soupe de lait  
3 c. à soupe d'huile d'olive

## Préparation :

**1** Dessaler la morue : Plonger la morue dans une bassine contenant 2 litres d'eau chaude et 2 c. à soupe de lait, laisser tremper 30 minutes, essorer et recommencer l'opération 2 fois. Essorer et effiler grossièrement la morue.

**2** Éplucher les pommes de terre, les couper en très fins bâtonnets, les faire frire sans colorer.

**3** Émincer l'oignon et le poivron en fines lanières, ciseler le persil. Dans une grande poêle faire chauffer 3 c. à soupe d'huile d'olive et faire revenir l'oignon, le poivron et le persil 5 minutes.

**4** Ajouter la morue, remuer de temps en temps pendant 10 minutes.

**5** Ajouter les pommes de terre frites, laisser cuire 10 minutes en remuant de temps en temps.

**6** Battre les œufs et les verser sur la préparation tout en remuant. Laisser cuire 5 minutes.

**Servir immédiatement accompagné de salade et d'olive.**

