

Morue trois cuissons



Difficulté : ★ ★ ★ ★ ★

Ingrédients :

Pour 4 personnes

800 gr de morue
1,5 k de pommes de terre
2 oignons
1 poivron
10 cl de lait
1 jaune d'œuf
10 cl d'huile d'olive
Olives

Préparation :

- 1** Couper la morue en darnes de 10cm, les tremper dans une bassine d'eau 10 minutes. Changer l'eau, laisser à nouveau tremper 10 minutes et renouveler l'opération une troisième fois.
- 2** Cuire les pommes de terre avec 1 oignon. Réduire le tout en purée à l'aide d'une fourchette. Ajouter le jaune d'œuf, bien mélanger.
- 3** Dans une casserole recouvrir la morue d'eau, ajouter le lait et laisser cuire 15 minutes. Égoutter, retirer la peau et les arêtes.
- 4** Couper l'oignon restant en lamelles. Verser 5 cl d'huile d'olive dans une poêle y faire revenir la moitié de l'oignon et le poivron émincer. Ajouter la morue, laisser cuire 10 minutes sans trop remuer.
- 5** Dans un plat allant au four, verser le reste d'huile d'olive et couvrir le fond avec le reste d'oignon. Étaler la purée de pomme de terre, puis disposer la morue dessus.
- 6** Remplir une poche à douille de purée de pomme de terre et réaliser de petits tas tout autour du plat pour le décor. Ajouter les olives entre chaque tas.
Cuire 15 minutes Th 5 (140°C)

