

Brandade de morue au brocciu

Préparation : 20 min

Cuisson : 15 min (faire dessaler la morue la veille)

Ingrédients (4 personnes):

750 g de morue
6 à 7 dl d'huile d'olive
un brocciu frais de 250 g

1 pointe de noix de muscade
2 gousses d'ail
croûtons de pain frits à l'huile
poivre blanc, jus de citron

Réalisation: Couper la morue en morceaux réguliers, la faire dessaler 24 h en renouvelant l'eau plusieurs fois.

Le lendemain, mettre les morceaux de morue dans une casserole, couvrir d'eau froide et porter sur le feu. Retirer dès les premiers bouillons et égoutter. Enlever soigneusement toutes les arêtes et la peau de la morue, puis l'émincer. Ecraser le brocciu à la fourchette, mettre la quantité d'huile nécessaire dans une casserole, maintenir l'huile au chaud. Mettre les émincés de morue dans une autre casserole avec 1 dl d'huile tiède. Travailler fortement avec une cuillère en bois sur feu très doux (ou au bain marie). Lorsque l'huile sera bien absorbée et que les morceaux de morue seront bien écrasés, égoutter, sans cesser de travailler à la cuillère en bois, et verser, petit à petit, le reste d'huile en alternance avec le brocciu écrasé.

Lorsque le mélange est bien crémeux, assaisonner avec le jus de citron, la muscade râpée, les gousses d'ail écrasées, le poivre moulu, un peu de sel s'il y a lieu.

Dresser la brandade chaude à point sur un plat de service et garnir avec les croûtons.

