

## RECETTE DE LA BRANDADE DE MORUE PARMENTIERE

### INGREDIENTS

1 filet de morue de 385 g	6.90 euros
600 g de pommes de terre	0.50 euros
6 cuillères à soupe d'huile d'olive	0.30 euros
4 gousses d'ail	0.20 euros
10 cl de crème fraîche	0.30 euros

Soit un prix total de 8.20 € pour 4 personnes : **2.05 euros / personne.**



Faire dessaler la morue la veille dans l'eau froide et changer au moins 10 fois l'eau.

Eplucher les pommes de terre et les faire cuire à la vapeur.

Faire pocher la morue (bouillir) pendant 8 à 10 mn.

Ecraser les morceaux de poisson à la fourchette dans un saladier.

Ajouter peu à peu les morceaux de pommes de terre et les écraser à la fourchette.

Incorporer 5 cas d'huile d'olive peu à peu puis la crème, puis les gousses d'ail hachées.

Préchauffer le four et graisser le fond d'un plat d'1 cas d'huile d'olive.

Placer la préparation écrasée dans le plat, parsemer le dessus de petits morceaux de beurre.

Enfournez pendant 20 mn thermostat 220.

.....Miam Miam.