

Galettes à la morue et au pesto

Les ingrédients pour 4 personnes

1 kg de morue séchée
800 g de pommes de terre à chair ferme
2 c. à s. de pesto (j'en ai mis plus)
8 c. à s. d'huile d'olive
du parmesan râpé

Couper la morue en morceaux et faire dessaler 24 h dans de l'eau fraîche en renouvelant l'eau 3 à 4 fois (personnellement j'ai pris de la morue à dessalage rapide que l'on trouve dans toutes les grandes surfaces)

Emincer finement les pommes de terre pelées, les sécher dans un torchon, les saler et les arroser d'huile (6 c. à s). Déposer les pommes de terre en 4 couronnes en les faisant se chevaucher sur une plaque à four. Cuire 20 mn environ à 240° (Je vous conseille de d'abord mettre les pommes de terre en couronne et de les huiler ensuite , ainsi les couronnes tiendront mieux pour les mettre sur les assiettes après la cuisson).

Mettre la morue dans une casserole d'eau froide , chauffer à feu doux et cuire 8 mn à frémissement. Egoutter , ôter la peau si vous avez pris la morue traditionnelle , répartir sur les galettes de pommes de terre . Parsemer de parmesan et mettre au four quelques instants.

Mettre sur assiettes et verser le pesto délayé avec le reste d'huile autour des galettes.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>