



Morue à la crème d'ail

Pour 4 personnes

800gr de morue dessalée
4 grosses pommes de terre binje
4 belles gousses d'ail
2 dl lait
3dl 1/2 de crème fraîche liquide
1/2 dl huile d'olive
bouquet de cerfeuil et persil
poivre, piment d'Espelette et une pincée de sel.

Mettre la morue dessalée dans une cocotte avec le lait et suffisamment d'eau froide pour couvrir la morue. Au premier frémissement, éteindre le feu, couvrir et laisser 10 minutes.

Au bout de ce temps, effiloche la morue en ayant soin de retirer les grosses arêtes.

Faire cuire les pommes de terre avec leur peau pendant 25 minutes. Une fois refroidies, les couper en rondelles.

Eplucher les gousses d'ail, retirer le germe et trancher en fines lamelles. Mettre dans une casserole avec l'huile d'olive juste pour obtenir une légère coloration et ajouter la crème fraîche, une pincée de sel, de piment d'Espelette, poivre du moulin et retirer du feu.

Dans un plat à gratin beurré, disposer une couche de pommes de terre, la morue, le cerfeuil et le persil concassés, terminer avec les pommes de terre, recouvrir de la crème d'ail.

Four chaud 210° 10 à 15 minutes.