

Brandade parmentière de bacalao

Temps de préparation : 27 min
Temps de cuisson : 30 min

Recette pour votre
Cook'in



Ingrédients :

Pour la cuisson des pommes de terre et de la morue

- 700 g d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes méditerranéens
- 850 g de pommes de terre
- 1 gousse(s) d'ail.
- 600 g de morue (bacalao) dessalée

Pour la brandade de bacalao (morue)

- 200 g de bouillon de cuisson conservé
- les pommes de terre cuites et l'ail
- les morceaux de morue (bacalao)
- 1 oeuf
- du sel fin de Guérande
- du poivre 5 baies (moulin)
- 25 g d'huile d'olive
- 30 g de beurre doux
- 2 ou 3 brins de persil frais

Préparation :

Pour la cuisson des pommes de terre et de la morue

Dans le bol, verser l'eau et le cube de bouillon aux légumes (méditerranéens pour ma part) . Dans le panier inox, placer les pommes de terre épluchées et coupées en cubes, la gousse d'ail. Fermer le bol avec le cuit-vapeur directement. Précuire 20 minutes - 120°C - vitesse 2.

Retirer la peau des filets de morue (bacalao) dessalée, couper en gros cubes. Placer dans le cuit-vapeur. Prolonger la cuisson de 10 minutes - 120°C - vitesse 2.

Retirer le cuit-vapeur et le panier inox. Conserver le bouillon de cuisson.

Pour la brandade de bacalao (morue)

Dans le bol vide, verser le bouillon de cuisson. Ajouter les pommes de terres cuites, l'ail et les morceaux de morue cuits. Ajouter l'œuf, le sel, le poivre, le beurre, l'huile d'olive et le persil frais ciselé (feuilles uniquement) avec les ciseaux à herbes. Mixer 2 minutes - vitesse 5 en mélangeant avec la spatule en même temps (sans verre doseur).

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Eau, pommes de terre, ail	20 min	120°C	2	
	Morue	10 min	120°C	2	
	Pdt, ail, morue, œuf, sel poivre, huile , beurre, persil	2 min		5	

Autour de ma table <http://www.autourdematable.com/>