

Brandade de Morue

Ingrédients - 4 personnes

- 800 g morue dessalée
- 600 g de pommes de terre
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 10 cl de lait
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre



Recette Marmite

Préparation 20 min

Cuisson 16 min

Difficulté ● ● ○

Coût ○

Préparation

Epluchez les pommes de terre

Puis coupez-les en morceaux

Epluchez et pressez les gousses d'ail

Déposez le tout dans la cuve, puis lancez la cuisson sous pression

Laissez cuire 12 minutes

Egouttez le surplus d'eau de la cuve

Retirez le bouquet garni, puis pressez les pommes de terre en purée

Ajoutez le lait, l'huile d'olive et la morue émiettée, sans peau ni arête

Mélangez et lancez le mode réchauffage pour 5 minutes

Servez chaud

