

Brandade de Cabillaud

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

- 500 g de chair de cabillaud (queue)
- 150 g de gros sel
- 1 kg de pommes de terre
- 4 gousses d'ail
- 50 cl d'eau
- 50 cl de lait
- 4 branches de thym frais
- 8 cl d'huile d'olive
- 3 pincées de piment en poudre
- 5 branches de cerfeuil frais
- 10 brins de ciboulette fraîche
- 5 branche de persil frais
- 80 g de chapelure
- 60 g de beurre



Recette extraite du livre
« Cuisinez bien accompagné »
avec ma méthode Mentor
de Philippe ETCHEBEST
Chez Albin Michel

Préparation

Désarêtez le cabillaud puis déposez-le sur une plaque de cuisson.

Recouvrez-le de gros sel et réservez-le 50 mn au frais.

Epluchez et rincez les pommes de terre, puis taillez-les en gros cubes.

Epluchez les gousses d'ail, puis écrasez-les

Dans une casserole, portez l'eau et le lait à ébullition avec le Thym.

Plongez-y les pommes de terre et faites-les cuire 15 mn

Pendant ce temps, récupérez le cabillaud et rincez-le à l'eau froide.

Faites-le revenir dans une poêle avec la moitié de l'huile et l'ail

Lorsque les pommes de terre sont cuites, placez-les dans le bol d'un batteur.

Versez leur jus de cuisson sur le cabillaud dans la poêle et faites-le cuire 10 mn sup.

Préchauffez le four à 200° C.

Dans le bol du batteur, ajoutez le cabillaud avec le jus de cuisson des pommes de terre.

Avec la feuille du batteur, mélangez le tout en incorporant le piment et le reste de l'huile.

Ciselez le cerfeuil, la ciboulette et le persil, puis ajoutez-les dans le bol.

Mélangez de nouveau.

Lorsque la texture vous convient, déposez-la dans un moule à gratin.

Saupoudrez de chapelure, répartissez quelques noisettes de beurre puis enfournez 15 mn.

