

# Recettes de cuisine amuse-bouche créole

## Chiquetaille ou 'souskay' de morue

### Ingrédients pour 3 petits bocaux

- 400 gr de morue salée
- 1 pointe de purée de piments antillais
- 1 citron vert
- 1 carotte
- 1 cuillère à café de bouquet garni
- 1 cuillère à café de quatre épice en poudre
- 3 gousses d'ail
- 10 cl + 10 cl d'huile végétale

Budget : €

Difficulté : Facile

Préparation : 30 mn

Cuisson : 15 mn

Dessaler la morue sous l'eau froide pendant 30 mn.

Eplucher la carotte et la râper avec la grosse râpe.

Peler, dégermer et émincer les gousses d'ail.

Au bout de 30 mn, plonger la morue dans une casserole d'eau froide et porter à ébullition.

Aux premiers bouillons, égoutter la morue et la goûter. Si elle est encore trop salée, recommencer le bouillon.

Découper la morue au couteau et la mettre dans un grand saladier.

Verser la carotte râpée sur la morue.

Ajouter le bouquet garni, le quatre épices et les gousses d'ail émincées.

Presser le citron vert sur l'ensemble.

Ajouter une pointe de couteau de purée de piments antillais et l'huile et bien mélanger.

Passer les bocaux sous l'eau très chaude pour les stériliser.

Remplir les bocaux avec la chiquetaille et terminer par un filet d'huile pour créer une couche protectrice à la surface de la chiquetaille.

Fermer hermétiquement les bocaux et mettre au réfrigérateur où elle se conservera plusieurs mois.