

Recettes françaises au poisson

Tartinade de morue aux poireaux

Ingrédients pour 6 personnes

- 500 gr de morue
- 3 branches de thym
- 500 gr de poireaux en rondelles
- 40 cl de crème fraîche
- 10 gr de cive ciselée
- 3 feuilles de bois d'Inde ou de laurier
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre noir moulu
- Poivre en grain (5 grains)
- Piment en poudre

Budget : €

Difficulté : Facile

Préparation : 30 mn

Cuisson : 5 + 20 mn

Commencer par dessaler la morue sous l'eau froide pendant 30 minutes.

Verser ensuite la morue dans une casserole d'eau froide, amener à ébullition et égoutter la morue. C'est la 2ème phase du dessalage. Gouter et si la morue est encore trop salée, recommencer cette 2ème phase.

Passer la morue sous l'eau froide.

Déposer le thym dans une casserole d'eau froide, ajouter les feuilles de bois d'Inde ou de laurier, les grains de poivre, porter à ébullition et laisser refroidir.

Ajouter la morue, porter à ébullition et laisser pocher 8 mn avant de l'égoutter.

Emietter la morue au couteau et réserver.

Faire chauffer de l'huile d'olive dans une grande poêle et y verser les poireaux coupés en rondelles.

Faire suer les poireaux à feu doux.

Couvrir et laisser cuire 20 mn environ pour qu'ils deviennent fondants.

Ajouter la crème fraîche et faire bouillir 15 secondes.

Ajouter la cive émincer, saler, poivrer et ajouter le piment de cayenne.

Bien mélanger et enfin ajouter la morue réservée.

Garder au frais jusqu'au moment de servir avec des tranches de pain grillées.