

Recettes de créoles de la mer

Tarte antillaise à la morue

Ingrédients pour 1 bocal de pesto

- 300 gr de pâte feuilletée environ
- 400 gr de morue salée
- 1/2 citron vert
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 3 pieds de cive
- 3 branches de persil plat
- 2 piments végétariens
- Huile d'olive
- Thym
- 50 gr de fromage râpé
- Chapelure
- 25 gr de beurre
- 25 gr de farine
- 300 ml de lait
- Muscade moulue
- sel

Budget : €

Difficulté : Facile

Préparation : 30mn

Cuisson : 40 mn

Dessaler la morue sous l'eau froide pendant 30 mn et la verser dans une casserole d'eau froide que l'on porte à ébullition.

Arrêter le feu dès les premiers bouillons (c'est la phase finale du dessalage).

Hacher finement persil, oignon, cive et piments végétariens.

Presser les gousses d'ail.

Mettre de l'huile d'olive dans une poêle sur le feu.

Ajouter persil, oignon, cive, piments végétariens et ail.

Faire revenir quelques minutes puis ajouter le thym et la morue préalablement émiettée au couteau et mélanger.

Presser le 1/2 citron sur la préparation et réserver.

Faire fondre le beurre dans une casserole.

Lorsque le beurre est fondu, ajouter la farine en une fois et mélanger en continuant la cuisson, 1 mn ou 2.

Ajouter progressivement le lait sans cesser de mélanger jusqu'à l'épaississement de la béchamel.

Verser le mélange morue/épices sur la béchamel et mélanger.

Etaler la pâte feuilletée sur une épaisseur de 3 mm environ dans la tourtière graissée, la piquer et y verser la préparation à la morue.

Saupoudrer de chapelure et de fromage râpé et enfourner dans un four préchauffé à 180° pour environ 40 mn.

Servir chaud.