

RECETTE DE LA MORUE BISCAYENNE

Chef de cuisine : A. DARRAIDOU

Ingrédients :

- 100 à 150 g de morue par personne.
- 2 pommes de terre .
- Ail haché, huile, persil haché et piment d'Espelette

- Dessalez les filets de morue, ou la morue entière pendant 48 heures, en changeant l'eau au moins trois fois.
- Pochez la morue : démarrer à l'eau froide, amener à ébullition et retirer.
- Faire cuire les pommes de terre avec leur peau. Les éplucher. Dans un plat en terre, mettre la morue effeuillée au milieu, garnir autour des pommes de terre coupées en rondelle et jeter l'ail haché.
- Faites chauffer l'huile (elle peut être pour moitié de l'huile d'olive). Puis la jeter brûlante sur la morue et les pommes de terre.
- Laisser mijoter à petit frémissement sur la plaque du fourneau. Retirer les $\frac{3}{4}$ de l'huile et assaisonner de persil et piment d'Espelette.
- Servez accompagné d'une sauce tomate basquaise.