Brandade de morue au Thermomix

<http://martinemenu.canalblog.com>

On la prépare de multiples façons ; celle-ci est très simple et très vite faite au Thermomix (peut se faire la veille).

J’ai utilisé de la morue sous vide rapidement dessalée (4 heures ; suivre les instructions sur l’emballage) et n’ai pas du tout mis de sel ; il convient de goûter en fin de préparation pour en ajouter éventuellement.

 Pour 2 personnes :

- 500 g de p. de terre pesées épluchées et coupées en dés

- 600 g d’eau

- 150 g de lait

- 50 g d’huile d’olive

- 400 g de morue

Dans le bol du Thermomix, mettre l’eau et programmer 5 mn Varoma, vit 1. Ouvrir et insérer le panier dans lequel on aura placé les pommes de terre ; programmer 16 mn Varoma, vit 3.

Pendant ce temps, faire frémir (elle doit être cuite) quelques minutes la morue dans une casserole d’eau. Egoutter, retirer les arêtes et émietter le poisson.

Une fois les pommes de terre cuites, retirer le panier, jeter l’eau. Insérer le fouet et ajouter le lait et l’huile puis programmer 2 mn 100°, vit 1. Compléter ensuite avec les pommes de terre et mixer 10 sec à vit 3,5. Ajouter la morue et mixer à nouveau pendant 10 sec à vit 2,5.

C’est très bon et ça se présente dans un grand plat (ou des plats individuels) après avoir été passé sous le gril du four avec un peu de chapelure.