

# La recette de brandade de morue du chef Emmanuel Leblay



**Emmanuel Leblay** est le chef du comptoir bistrannique **La Pie qui Couette**, situé au cœur des halles de Nîmes. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de brandade de morue aux citrons confits.

500 g de morue dessalée  
500 g de pomme de terre  
3 dl de crème  
3 gousses d'ail  
2 citrons bio  
4 dl d'huile d'olive

Tailler les pommes de terre en cubes et cuire à feu doux avec la crème et l'ail.  
Désarêter la morue et cuire avec 1/3 de lait et 2/3 d'eau. Égoutter à la première ébullition.  
Dans un cutter, rassembler les pommes de terre et la morue, mixer et monter à l'huile d'olive.  
Laver les citrons, les rouler dans du papier film et cuire dans l'eau en immersion pendant 40 minutes à feu doux. Les couper en deux et retirer la pulpe. Tailler la peau en brunoise et mélanger avec de l'huile

Ecrit par Echo du Mardi le 6 janvier 2024

d'olive.  
Dresser l'assiette.



DR