Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 6 janvier 2024

La recette de brandade de morue du chef Emmanuel Leblay

Emmanuel Leblay est le chef du comptoir bistronomique 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 feux 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 6 janvier 2024

d’olive.
Dresser l’assiette.

DR

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !