

Brandade de Morue

Préparation : 15 minutes + 36h d'attente

Cuisson : 20 minutes

Pour 4 personnes

- 500 g de morue salée (émiettée)
- 500 g de pommes de terre
- 1 bouquet de persil non frisé, huile d'olive, ail, sel, poivre

Dessaler la morue dans de l'eau pendant une quarantaine d'heure en changeant l'eau 2 à 3 fois.

Cuire les pommes de terre et les écraser en purée(ou faire une vraie purée)

Emietté la morue et la mélanger avec les pommes de terre écrasées(ou purée) avec ail, poivre et le persil haché

Mélanger le tout au mixer en rajoutant de l'huile d'olive (selon son goût) progressivement jusqu'à obtenir un mélange onctueux.

Ajouter poivre et éventuellement du sel.

Mettre cette purée dans un plat allant au four et cuire 15 à 20 mn. Mettre de la chapelure et passer sous le grill avant de servir une fois dorée.

www.sene.name

Verrine de chèvre au miel, en habit rouge

- Betterave cuite : 1 pièce
- 200g de fromage de chèvre frais (type Petit Billy)
- Miel fruité: 1 cuillerée à café
- Thym frais : 3 pincées, Huile d'olive vierge : 15 cl
- Sel, Piment d'Espelette, Baguette taillée en bâtonnet : 1

Epluchez la betterave, mixez-la bien puis réservez. Mixez le fromage de chèvre avec le thym et le miel, avec une pincée de piment d'Espelette et 2 pincées de sel et 3 cuillerées (ou plus si nécessaire) d'huile d'olive. Ajoutez petit à petit les betteraves préalablement mixées puis mixez à nouveau pour rendre l'appareil homogène, goûtez et rectifiez si nécessaire. (A ce mélange rajouter quelques raisins secs).

Garnissez les verrines, (déco un cerneau de noix au dessus) et mettez-les au frigo une heure. Faites chauffer le four T 200°C. et préparer les bâtonnets de baguette de 9 à 10 cm de long, déposez les bâtonnets sur une plaque puis arrosez-les d'huile d'olive et parsemez-les de thym frais. Enfournez la plaque 8 minutes pour dorer le pain.

www.sene.name