



## BRANDADE DE MORUE

### POISSON

#### Pour 6 personnes

Temps de préparation : 40 min

Temps de cuisson : 20 min + 15 min

#### Ingrédients

- 400 g de pommes de terre épluchées
- 250 g de filet de morue dessalée
- 2 gousses d'ail
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 10 cl de crème
- 1 branche de thym
- 6 portions de La Vache qui rit
- 25 g de chapelure
- 12 croûtons de pain aillés
- persil plat haché

#### Préparation

- 1 Cuire les pommes de terre à l'eau non salée.
- 2 Confire à feu doux l'ail dans l'huile d'olive avec le thym effeuillé. Ajoutez la crème et le poisson. Portez à ébullition, retirez du feu et couvrir.
- 3 Egouttez les pommes de terre et les écraser à la fourchette avec La Vache qui rit. Ajoutez les morceaux de poisson et détendre avec le liquide de cuisson.
- 4 Terminez avec le persil plat haché et moulez dans un plat beurré. Parsemez de chapelure. Passez au four à 180°C pendant 15 minutes puis terminez sous le grill.
- 5 Servir avec les croûtons de pain aillés et persillés.

