

Morue à la crème

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de morue salée
- 1,5 kg de pommes de terre
- 1 botte de persil
- 2/3 oignons
- 3 gousses d'ail
- 50 cl de natas (crème fraîche)
- 10 cl de lait

Préparation

1. Dessaler la morue, 24 heures, en changeant l'eau souvent, ou 12 heures si morue émiettée.
2. Faire cuire la morue dans l'eau 20 à 30 minutes
3. Faire roussir les oignons, avec l'ail dans une casserole (à feu doux)
4. Éplucher les pommes de terre en rondelles et les faire frire, elles doivent être cuites mais pas frites
5. Émiettez la morue, enlevez bien les arêtes
6. Dans une casserole à feu doux mélanger le lait et les natas afin de faire un mélange un peu épais.
7. Dans un plat allant au four ajouter un peu d'huile d'olive, et faire deux couches successives de morue, d'oignons, de persil de pomme de terre et de crème
8. Faire chauffer le four au préalable à 200°C et faire cuire environ 1 heure