

Morue au four et pommes de terre

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 400 gr de morue dessalée
- 12 pommes de terre moyennes (ou 24 petites)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de paprika doux
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1/2 verre de vin blanc (ou la même quantité d'eau)
- Poivre
- Thym, laurier (selon vos préférences)

Préparation

1. Dessalage de la morue : Commencez par dessaler la morue pendant 3 à 4 heures, en la gardant sous vide. Assurez-vous de changer l'eau plusieurs fois durant ce processus.
2. Préparation du four : Préchauffez votre four à 180°C pour une cuisson optimale.
3. Préparation des légumes : Épluchez les pommes de terre et lavez-les. Si vous utilisez des pommes de terre moyennes, coupez-les en cubes pour une cuisson uniforme. Épluchez ensuite l'oignon et l'ail et coupez l'oignon en lamelles tandis que l'ail doit être finement haché.
4. Assemblage dans le plat à gratin : Dans un plat à gratin, disposez les pommes de terre, l'oignon, l'ail, arrosez le tout d'huile d'olive et ajoutez le vin blanc ou l'eau. Saupoudrez de paprika, ajoutez du

thym et du laurier pour parfumer, puis mélangez le tout avec deux cuillères.

5. Préparation de la morue : Égouttez la morue dessalée, rincez-la bien, puis ajoutez-la au plat à gratin. Arrosez-la légèrement avec du jus de poisson pour enrichir les saveurs.
6. Cuisson au four : Enfournez le plat et laissez cuire pendant 40 à 45 minutes. Vérifiez la cuisson des pommes de terre avec la pointe d'un couteau pour s'assurer qu'elles sont bien tendres.
7. Service : Servez ce plat chaud, idéalement accompagné d'une salade verte ou d'un vin blanc léger pour équilibrer les saveurs.