



## Morue à Bras



### Recette pour 6 personnes

- 600g de morue
- 6 œufs
- 2 oignons , 2 gousse d'ail, 1 brin de persil
- 12 pommes de terre

1. Dessalez la morue dans l'eau 24 heures, en changeant souvent l'eau.
2. Découpez en petits morceaux la morue et retirez les arrêtes
3. Faire revenir des oignons et l'ail émincé dans un mélange d' huile végétale et d' huile olive.
4. Faire revenir pendant 5 minutes la morue avec les oignons et l'ail.
5. Réserver
6. Découper les pommes de terre en frites très fines et les faire pré-cuire dans la friteuse.
7. Mélanger les frites, la morue avec les oignons et l'ail ensembles dans la poêle et refaire chauffer pendant 5 minutes.
8. Battre les œufs en omelette, salez et poivrez.
9. 1 minute avant la fin de la cuisson, rajouter les œufs battus, remuer quelques instants



( ne pas faire cuire les œufs)

10. Saupoudrez de persil et mélanger
11. Décorer d'olives noires.