

AVEC MARÉE BLEUE,
LE CHEF C'EST MOI !



• BLANQUETTE DE MORUE •

INGREDIENTS

- 500 g de morue
- 800 g de pommes de terre
- 500 cl de crème
- 150 g de champignons de Paris
- 4 échalotes
- 200 ml de vin blanc
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 3 cuillères à soupe de fumet de poisson
- 500 ml d'eau
- Poivre
- Ciboulette pour la décoration.



Préparation : 1h



4 pers.

PREPARATION

Faites tremper dans de l'eau froide la morue pendant 24h voire 48h si possible, changez l'eau plusieurs fois afin de diminuer la quantité de sel présente dans la morue.

Épluchez les pommes de terre, coupez-les en gros morceaux et faites-les bouillir dans de l'eau non salée pendant 15 min.

Pour la crème : faites suer les échalotes 5 min et déglacez avec du vin blanc, dissoudre le fumet de poisson dans l'eau, mouillez les échalotes et laissez cuire 5 min.

Réalisez un roux avec le beurre, la farine et la crème, incorporez-le à votre préparation et laissez cuire le tout 5 min à feu doux.

Ajoutez les pommes de terre et les champignons coupés en lamelles et faites cuire pendant 10 min.



ASTUCE

Vous pouvez accompagner cette recette de riz pilaf !

Recettes à collectionner sur www.mareebleue.fr et sur



Magasin de Méridnac
Dans la halle de « L'heure du Marché »
rue Jacques Anquetil
33700 Méridnac

Magasin d'Yvrac
Le poteau d'Yvrac
101 avenue du Périgord
33370 Yvrac