

La recette de Geneviève



Brandade de cabillaud À la patate douce

Recette pour 4 personnes

Ingrédients : 400 g de pavés de cabillaud sans arêtes ; 600 g de patates douces ; 4 gousses d'ail ; 1 jus de citron ; 1 petit bouquet de persil ; 10 cl de crème liquide ; 10 cl d'huile d'olive ; 1 cube de bouillon de légumes ; beurre, sel et poivre ; chapelure.

Opérations :

- Préparer une persillade (ail + persil). Réserver.
- Placer le poisson dans une casserole d'eau froide avec le bouillon de légumes, amener à ébullition, vérifier la cuisson en piquant. Égoutter le poisson. Ne pas jeter l'eau de cuisson.
- Éplucher les patates douces, les couper en morceaux, puis les cuire dans l'eau de cuisson pendant 15 minutes.
- Les écraser avec une fourchette, tout en mélangeant avec la crème. Les assaisonner.
- Chauffer le four à thermostat 6 ou 180 °C.
- Émietter le poisson avec l'huile d'olive, y ajouter la moitié de la persillade et le jus de citron.
- Verser ce mélange dans une casserole, et faire cuire à feu doux pendant cinq minutes tout en remuant.
- Hors du feu, ajouter la purée de patates.
- Remplir les ramequins beurrés et les saupoudrer avec le mélange de chapelure et de persillade.
- Faire gratiner 10 à 15 minutes.

Cette recette peut aussi se préparer avec du lieu jaune.