

Morue à la limousine

Description

Plat du *vendredi saint*, cette morue aux pommes de terre a laissé des souvenirs impérissables dans les campagnes limousines.

Pour 6 personne(s)

filets de morue salée (600 g)
pommes de terre (1 kg) (les quantités peuvent être aménagées au goût des convives)
ail (1 ou 2 gousses sans le germe)
cerfeuil (1 GROS bouquet) INDISPENSABLE
huile d'olive
poivre au moulin

- 1 Faire dessaler la morue toute une nuit dans une grande quantité d'eau.
- 2 Le lendemain, la mettre dans un récipient rempli d'eau froide que l'on porte sur le feu jusqu'à frémissement (ne pas laisser bouillir). Eteindre la flamme et laisser pocher. Environ 3/4 d'h avant le repas, enlever la morue et garder l'eau de cuisson pour cuire les pommes de terre entières et avec la peau
- 3 Pendant la cuisson des pommes de terre, effeuiller la morue et enlever les arêtes (Choisir un plat assez grand).
- 4 Quand les pommes de terre sont cuites les éplucher, les couper en tranches dans le même plat que la morue , écraser l'ail, hacher le cerfeuil, poivrer et bien mélanger le tout en l'enrobant copieusement d'huile d'olive
- 5 Noter que sans cerfeuil, pas de plat !.

