

Brandade de Morue (façon Hélène Darroze)

Ingrédients pour 6 personnes

700 g de morue, de préférence dans le cœur
700 g de pommes de terre vieilles
½ litre de lait
½ litre de crème
5 gousses d'ail
5 feuilles de laurier
1 branche de thym frais
20 cl d'huile d'olive de cuisson
20 cl d'huile d'olive de première pression à froid
120 g de chapelure
Sel
Piment d'Espelette

La veille, déposez la morue dans un plat, recouvrez-la d'eau froide, puis laissez-la dessaler pendant 24 heures au frais, en changeant l'eau 7 fois pendant ces 24 heures.

Le jour même, épluchez les pommes de terre et lavez-les à plusieurs eaux. Versez la crème dans une casserole, ajoutez 2 gousses d'ail et 3 feuilles de laurier, portez à frémissement et faites-y cuire les pommes de terre pendant une quinzaine de minutes. Elles doivent être bien cuites et se défaire facilement.

Égouttez-les en prenant soin de garder la crème de cuisson et retirez l'ail et les herbes.

Égouttez la morue en prenant soin de récupérer le petit-lait qu'elle aura rendu pendant la cuisson, assaisonnez-la de piment d'Espelette, déposez-la dans un plat de cuisson et ajoutez la branche de thym, les gousses d'ail et les feuilles de laurier restantes, puis versez par-dessus l'huile d'olive. Laissez confire doucement sur le bord de la plaque pendant 10 à 15 minutes selon l'épaisseur du morceau. Égouttez alors le pavé de poisson, émiettez-le en prenant soin de bien éliminer les arêtes et les bouts de peau qui pourraient rester. Déposez la morue dans un saladier et montez la brandade en versant petit à petit l'huile d'olive de première pression tout en mélangeant avec une cuiller en bois, comme vous le feriez pour une mayonnaise.

Passez les pommes de terre au presse-purée. Mélangez-les à la morue en ajoutant également leur crème de cuisson en quantité nécessaire pour obtenir l'onctuosité que vous souhaitez ainsi que le petit-lait de cuisson de la morue. Rectifiez l'assaisonnement en sel et en piment d'Espelette, versez dans un plat en terre, saupoudrez de chapelure et passez sous le gril pour gratiner avant de servir.