



Ingrédients :

Réaliser la Brandade dans un plat à gratin :

- Morceaux de morue et d'églefin
- Pommes de terre françaises,
- Soupçon d'huile de tournesol,
- Oignons finement émincés,
- Quelques flocons de pommes de terre,
- Lait en poudre,
- Gousse d'ail
- Quelques brins de persil
- Pincée de sel et poivre du moulin

Enfournez et gratinez !

La Brandade à la morue Parmentière

Poids total 750 g

2/3
PERSONNES

20 MIN AU
FOUR À 210°



On dispose la Brandade dans un plat à gratin, un filet d'huile d'olive et on enfourne pour 20 min. Quand elle est bien gratinée, on la sert bien chaude avec un mélange de jeunes pousses ou de la roquette bien assaisonnée. Un repas équilibré, riche en poisson et ultra pratique pour toute la famille !