



Ingrédients :

Réaliser la Brandade dans un plat à gratin :

- Morceaux de morue et d'églefin
- Pommes de terre
- Huile de tournesol,
- Oignons finement émincés
- Lait
- Gousse d'ail
- Quelques brins de persil ciselés
- Pincée de sel et poivre du moulin

La Brandade à la morue Parmentière gratinée

Poids total 750 g

2/3
PERSONNES

20 MIN AU
FOUR À 210°



Un coleslaw, carotte et chou râpés en vinaigrette apportera une note de pep's pour accompagner notre Brandade à la morue. Pensez à bien la faire gratiner pour un repas réussi !

Des verrines peuvent accueillir la Brandade pour la proposer en apéritif original

On adore accompagner ce plat traditionnel avec une petite salade aux herbes fines