



Ingrédients :

Réaliser la Brandade dans un plat à gratin :

- Morue et autres espèces de poissons
- Pommes de terre
- Huile de tournesol
- Oignons
- Flocons de pommes de terre
- Lait
- Ail
- Persil
- Sel et poivre

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 riche en poisson et ultra pratique pour toute la famille !