Verrines de Brandade & ses aromates

4 personnes | PRÉP.20 min. | CUISSON.5 min.

Ingrédients :

- 250g de brandade à la morue parmentière
- 7-8 tomates séchées
- Un demi-oignon rouge
- Une vingtaine d’olives noires et vertes
- Une dizaine de câpres
- Huile d’olive
- Basilic

Préparation :

Coupez l’oignon rouge ainsi que les tomates séchées en dés. Emincez une quinzaine d’olives noires et vertes ainsi qu’une dizaine de câpres.

Mélangez l’ensemble et ajoutez 4 cuillères à soupe d’huile d’olive ainsi que quelques feuilles de basilic préalablement ciselées. Mélangez l’ensemble.

Remplissez les verrines de brandade à la morue parmentière jusqu’à la moitié, préalablement cuite au four.

Afin de retrouver toute l’onctuosité de la Brandade à la morue, nous vous conseillons de la faire cuire en suivant les conseils de réchauffage avant de la mettre en œuvre.