

## La Brandade de Morue de Nîmes

*Pierre INFANTE, Président de la Confrérie des Restaurateurs de Métier du Gard*



### Liste des ingrédients

1 belle morue pelée  
 1 bouquet garni (poireaux, céleri, herbes, thym et laurier)  
 ail + un oignon clouté de girofle  
 1 L de lait  
 1 L d'huile d'olive  
 2 gousses d'ail  
 poivre blanc  
 jus de citron  
 muscade râpée

### Mode de préparation

Prendre une morue bien égouttée après l'avoir trempée entre 24 et 30 heures sous un filet d'eau fraîche renouvelée souvent dans la bassine et l'avoir coupée en canes. La cuire couverte d'eau fraîche, avec un bouquet garni. A l'ébullition, égoutter les morceaux et bien enlever les arrêtes. Laisser la peau qui donne à cette préparation cette belle couleur de « poivre à ... ». Mettre les morceaux émiettés dans une casserole à feu doux. Avoir du lait et de l'huile à la même température dans deux casseroles différentes. Mettre une cuillère d'huile et travailler vivement à la cuiller tous les morceaux afin qu'ils soient bien écrasés. Ajouter de temps à autre quelques cuillers d'huile et de lait en alternant celles-ci sans cesser de remuer. Quand la préparation semble ne plus comporter de morceaux et ressemble à une crème, la brandade est prête.

### Commentaire

Assaisonner à votre goût avec du poivre blanc et du sel (s'il y a lieu), muscade, jus de citron, garni d'ail haché.

Dresser sur des croûtons faits.

*Pierre INFANTE, Président de la Confrérie des Restaurateurs de Métier du Gard,*

