

Brocciu Corse en brandade de morue



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

35 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



Ingrédients

Fromage : 150 g de [Brocciu](#) sec de Corse

1 kg morue

5 cl huile d'olive

1 dl bouillon de morue

sel

Préparation

Dessalez à l'eau froide la morue durant 24 heures au moins, la peau grise en dessus. Changez l'eau trois ou quatre fois pour la dessaler complètement. Pochez-la à partir d'eau froide légèrement salée. Retirez au premier frémissement. Laissez tiédir, effeuillez-la dans une terrine. Ecartez la peau et les arêtes. Dans un mortier, pilez l'ail, puis la morue. Lorsque le poisson est bien broyé, ajoutez le brocciu attendri dans un peu de bouillon. Pilez toujours. Lorsque la brandade est homogène, ajoutez un peu d'huile d'olive pour donner à la brandade une consistance crémeuse. Arrosez d'un jus de citron. Poivrez. Servez tiède.