

Morue gratinée – au Gruyère



Personnes
4 personnes



Temps préparation
20 minutes



Temps de cuisson
60 minutes

Ingrédients

125 g de [fromage suisse](#) râpé
1 kg de morue
500 g de pommes de terre
50 g de crème
30 g de beurre
2 l de court-bouillon
1 oeuf
1 gousse d'ail

Préparation

La veille, dessalez la morue dans une grande quantité d'eau, la peau en dessus³. Renouvelez l'eau 3 fois en 12 heures. Le jour de l'emploi, épongez, dépouillez et placez-la dans une marmite de court-bouillon. Lorsque le court-bouillon est au seuil de l'ébullition, laissez pocher la morue pendant 10 minutes, feu éteint. Sortez-la à l'écumoire. Effeuiliez-la et rangez-la au fond d'un plan à four beurré. Durant ce temps, épluchez les pommes de terre. Cuisez-les à l'eau faiblement salé (8 g au litre). Emincez et étendez-les sur la morue. Nappez avec la crème. Poudrez de fromage râpé. Enfourez 10 minutes à four chaud (260°). Dès que le gratin est doré, servez tel quel.