

Morue ou stockfish au Cantal



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

95 minutes



ANDROUET

Ingrédients

100 g de [fromage Cantal](#) mi-vieux râpé
1,5 kg morue ou stockfish
600 g pommes de terre

sauce :

100 g de [fromage Cantal](#) mi-vieux râpé
25 g beurre
40 g farine
1/2 l lait
sel, poivre

Préparation

Dessalez la morue une journée, ou le stockfish deux jours, à l'eau constamment renouvelée, la peau grise dessus. Préparez un court-bouillon réduit 1 heure. Plongez la morue. Attendez la reprise de l'ébullition, arrêtez la chauffe, laissez refroidir. Egouttez et effeuillez-la sur un plat. Durant ce temps, cuisez les pommes de terre à la vapeur. Emincez e rangez-les sur un plat à four beurré. Recouvrez la morue et nappez avec une béchamel de fromage Cantal. Réservez la moitié du fromage Cantal pour le gratin. On peut gratiner en haut du four 10 minutes à 260°.