

Bacalhau com natas



Le "bacalhau com natas", ou gratin de morue à la crème, est une spécialité traditionnelle de la cuisine portugaise.

INGREDIENTS Pour 4 personnes

400 gr morue
8 Pommes de terre moyenne
3 Oignons
20 cl Crème fraîche
3 gousses d'Ail
50 cl de sauce béchamel

PREPARATION

Faire dessaler la morue dans de l'eau froide pendant 24 heures en changeant l'eau plusieurs fois.

Emincer les oignons. Peler et écraser l'ail.

Mélanger la crème fraîche à la béchamel.

Déposer la morue dans une casserole. La recouvrir d'eau froide. Ajouter la feuille de laurier et la gousse d'ail. Pocher la morue. Stopper la cuisson dès la reprise de l'ébullition.

Enlever la peau de la morue, l'émietter et la désarêter.

Faire cuire les pommes de terre dans de l'eau avec la peau. Dès qu'elles sont cuites, les peler et les couper en cube.

Dans une poêle faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Faire suer l'oignon et l'ail. Ajouter les pommes de terre et les faire rissoler. Ajouter la morue et poursuivre la cuisson 5 minutes.

Verser la béchamel à la crème à la préparation puis mettre dans un plat allant au four, saupoudrer de chapelure et enfourner à four chaud 20 minutes à 180°.

Servir chaud avec une salade verte.

Et si nous n'avez pas envie de cuisiner :

L'adresse des amoureux de la morue

Voilà un restaurant encore peu connu dans la capitale et pourtant, il a tout pour plaire. Situé dans le quartier historique du séchage de poisson, le Clube do Bacalhau comme son nom l'indique ne s'occupe que de morue. Vous la trouverez sublimée en tartare, en ceviche, beignets, tartines, etc.

Clube do Bacalhau,

Tv. Cotovelo 12, 1200-182, Lisboa, Portugal

Tél : +351 21 342 07 37

Site internet : www.clubedobacalhau.com