

Fiche technique

Thème : Plat traiteur

Recette : Brandade de morue « Parmentier »

C'est un mets à base de poisson, spécialité de Nîmes .
La morue est tout simplement du cabillaud séché dans du sel.

Ingrédients	Quantités	N°	Phases techniques
- morue salée	1 kg	1	<p>Cette recette se réalise en deux temps, car il faut tout d'abord faire dessaler la morue en la faisant tremper dans l'eau 24 à 36 heures avant le moment de préparer la brandade (en changeant l'eau régulièrement).</p> <p>Cuisson des PDT :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuire les pommes de terre en « robe des champs ». - Ecraser à la fourchette.
- pommes de terre	1 kg		
- crème	1/2 l		
- persil plat	½ botte		
- huile d'olive	1/4 l		
- ail	6 gousses		
- poivre blanc	Pm		
- muscade	Pm		
- feuille de laurier	Pm		
- fenouil	Pm		
- thym frais	Pm	2	<p>Pocher la morue :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pocher « vert-cuit* » environ 6 mn dans de l'eau aillé + bouquet garni + fenouil. - Hacher ail et persil. - Débarrasser, effeuiller la morue et éliminer les arêtes. - Lier avec une spatule la morue avec l'huile d'olive très chaude 80°C.
		3	<p>Finition :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ajouter la persillade, la pulpe de pomme de terre et détendre avec la crème. - Mettre à point l'assaisonnement. - Dresser en bac gastro et colorer au four.

* « vert cuit » = sans ébullition

A noter que :

Jusqu'à la fin du 19ème siècle, le réfrigérateur n'existant pas, pour conserver les aliments et donc aussi la morue, on les faisait sécher en les mettant dans du sel. La morue appelée aussi « cabillaud », est un poisson que l'on trouve dans les mers du Nord. Les pêcheurs de ces pays venaient souvent s'approvisionner en sel sur les salins d'Aigues-Mortes en Camargue. A cette occasion, ils troquaient leurs poissons contre du sel et donc la morue était consommée par toute cette région. La morue s'est répandue dans toute l'Europe et elle fait partie, depuis longtemps, des recettes traditionnelles de pays comme l'Allemagne ou l'Autriche mais aussi de l'Espagne ou du Portugal. Un célèbre cuisinier de l'époque, Monsieur Durand, mis au point la recette de « la brandade de morue » vers 1830. Pour la réaliser, une fois la morue dessalée on la poche et l'effiloche en petits bouts. Il faut ensuite la « brandir » c'est-à-dire la « remuer » en provençal avec une cuillère en bois. C'est pour cette raison que la recette s'appelle ainsi ! !