

# La TABLE DES JEANNES

17 RUE GENERAL FARRE • 26000 VALENCE

04 75 55 00 90

## CONFINEES ET TOQUEES

### La BRANDADE DES JEANNES

Pour 6 personnes, il vous faut :

*1 kg de poisson en filet (cabillaud, lieu noir...) Si vous optez pour la morue, pensez à la faire déssaler.*

*Pour le court-bouillon : 1 oignon épluché et piqué de clous de girofle, 4 ou 5 gousses d'ail, 1 verre de vinaigre ou de vin blanc, 2 feuilles de laurier, thym, un petit bouquet de persil*

*Pour la purée : 800 g de pommes de terre, 4 gousses d'ail, 1 bouquet d'herbes fraîches du moment (persil, basilic, cerfeuil, ciboulette...), 10 cl d'huile d'olive + 5 cl, sel, poivre.*

1/ Préparez votre court-bouillon en plongeant l'ensemble des ingrédients dans une cocotte d'eau froide. Posez-la sur un feu et portez à ébullition. Laissez cuire une vingtaine de minutes à couvert. Au bout de 20 minutes, plongez votre poisson, couvrez. Arrêtez le feu et laissez pocher 15 minutes.

2/ Pendant ce temps, épluchez, lavez et coupez les pommes de terre en gros cubes. Epluchez et dégermez les gousses d'ail. Déposez pommes de terre et ail dans un faitout, recouvrez d'eau froide, salez. Portez à ébullition et laissez cuire à feu moyen une vingtaine de minutes.

3/ Egouttez le poisson et émiettez-le dans un plat creux. Réserver quelques louches de court-bouillon. Videz la cocotte.

4/ Hachez finement le bouquet d'herbes fraîches.

5/ Dans un grand saladier, écrasez les pommes de terre et l'ail au presse-purée, mouillez avec du court-bouillon pour obtenir une purée souple. Ajoutez les 10 cl d'huile d'olive, mélangez. Ajoutez le poisson émietté, mélangez.

6/ Mettre la brandade dans la cocotte. Allumez le feu tout doux et versez tout doucement les 5 cl d'huile d'olive en mélangeant. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Laissez cuire en mélangeant régulièrement 7 à 8 minutes.

7/ Hors du feu, ajoutez les herbes fraîches hachées. Mélangez.

Servez aussitôt avec une salade verte et des toasts de tapenade par exemple

Pour celles et ceux qui aiment l'ail, vous pouvez ajouter 1 ou 2 gousses d'ail frais, que vous aurez écrasé, à la brandade avant la cuisson dans la cocotte.