

Piquillos farcis à la morue



Ingrédients pour 4 à 6 personnes

- 2 bocaux de piquillos
- 400g de morue
- 5 pommes de terre
- 1 à 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- piment d'Espelette en poudre
- persil haché
- sel
- 15 cl de crème fraîche

Préparation:

Dessaler la morue puis égoutter. Placer les morceaux de morue déjà dessalée dans une grande casserole remplie d'eau froide. Lorsque l'eau frémit, laisser la morue encore cinq minutes puis arrêter le feu. Laisser reposer 10 mn, puis enlever les arêtes et la peau.

Peler et couper les pommes de terres en dés. Les cuire dans l'eau sans les saler. Faire revenir dans une poêle la gousse d'ail et l'oignon hachés. Les mélanger aux pommes de terre et les morceaux de morue coupés en gros dés, le piment d'Espelette, le persil.

Passer au mixeur puis farcir les piquillos (garder 2 ou 3 piquillos (en priorité les cassés) pour le coulis.

Couper finement les 3 piquillos restants et mixer. Verser un petit pot de crème fraîche dans une poêle et les piquillos broyés et laisser réduire doucement tout en remuant de temps en temps.

Dresser dans des cassolettes individuelles ou un plat les piquillos farcis et les réserver au chaud.

Napper les piquillos farcis de ce coulis et servir chaud.

Info:

Préférez les piquillos cuits au feu de bois et vendus dans des petits bocaux en verre, ils sont moins abîmés. Il existe la morue en sachet sous vide (dessalage rapide 30mn).