

BRANDADE DE MERLU

Ingrédients (4 personnes) :

- 3 pavés de merlu sans peau (ou autre poisson blanc)
- 2 grosses pommes de terre blanches cuites à l'eau et épluchées
- 3 gousses d'ail (germe ôté)
- 1 œuf
- 10 cl de crème fraîche liquide
- Sel et poivre



Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 30 min

Préparation :

Dans un mixeur, ou à la main, hacher tous les ingrédients

Finir par la crème et l'assaisonnement.

On peut ajouter du persil.

Dans des ramequins beurrés, ou un grand plat à four, verser la farce obtenue.

Mettre au four 20 à 30 min, thermostat 7 à 200°.