Le rendez - vous

SPAÑASOL

SPANISH FOOD

PARMENTIER DE MORUE ET TOUCHE DE CHILI

INGRÉDIENTS

POUR LA PURÉE :

450G DE POMME DE TERRE

30G DE BEURRE

10CL DE CRÈME

POUR LA PRÉPARATION À BASE DE MORUE :

1/2 POT DE TOMATES CONCASSÉES SPAÑASOL

HUILE D'OLIVE SPAÑASOL

2 BOITES DE MORUE À LA BISCAYENNE SPAÑASOL

PERSIL

POUR LE DRESSAGE :

1 PAQUET DE MAÏS GÉANT SPAÑASOL

40G DE GRUYÈRE RÂPÉ

PRÉPARATION	1H20 MINUTES
CUISSON	50 MINUTES
PORTIONS	2 PORTIONS

PRÉPARATION

POUR LA PURÉE :

1) CUIRE LES POMMES DE TERRE À LA VAPEUR PUIS LES ÉCRASER AVEC UN PRESSE-PURÉE OU UNE FOURCHETTE.

2) AJOUTER LE BEURRE ET LA CRÈME TOUT EN MÉLANGEANT, SALER, RÉSERVER

POUR LA PRÉPARATION À BASE DE MORUE :

1) VERSER UN FILET D'HUILE D'OLIVE SPAÑASOL DANS UNE POÊLE ET Y FAIRE CHAUFFER LA MORUE À LA BISCAYENNE SPAÑASOL.

2) AJOUTER DU CONCASSÉ DE TOMATES SPAÑASOL ET MÉLANGER 10 MINUTES À FEU DOUX PUIS AJOUTER DU PERSIL, SALER ET POIVRER

DRESSAGE :

1) DANS UN PLAT À FOUR, DÉPOSER LA PRÉPARATION À BASE DE MORUE. ET RECOUVRIR D'UNE GÉNÉREUSE COUCHE DE PURÉE.

2) AJOUTER DU GRUYÈRE RÂPÉ PUIS ÉCRASER GROSSIÈREMENT DU MAÏS GÉANT SAVEUR CHILI SPAÑASOL, PUIS EN SAUPOUDRER LE PLAT.

3) METTRE AU FOUR POSITION GRILL PENDANT 15 MINUTES À 200 DEGRÉS.

La recette vidéo ici