

Brandade de merlan à la moutarde

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- 2 gousses d'ail
- Le zeste d'un citron jaune
- 1 kg de pomme de terre à purée
- 350 g de lait
- Sel & poivre
- 600 g de merlan en morceaux
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation :

Dans le bol du Thermomix placez l'ail et le zeste de citron.

Mixez 5 secondes à vitesse 5. Réservez dans un bol.

Sans rincer le bol, insérez le fouet et placez-y les pommes de terre coupées en rondelles et le lait.

Salez et poivrez, faites cuire 20 minutes à 95° C en mode sens inverse et vitesse 1.

Placez le poisson coupé en morceaux dans le Varoma et installez-le sur le couvercle du Thermomix.

Faites cuire 12 minutes à 95° C en mode sens inverse et vitesse 1.

Une fois le poisson cuit, réservez-le.

Ajoutez dans le bol le mélange ail-citron ainsi que la moutarde et l'huile d'olive.

Mélangez 15 secondes en mode sens inverse sur vitesse 3.

Ajoutez le poisson et mélangez 15 secondes en mode inverse sur vitesse 3.

Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et si la préparation est trop épaisse ajoutez un peu de lait.

Placez la préparation dans un plat allant au four et enfournez pour 20 minutes environ jusqu'à ce que le dessus soit doré.