



Pour 6 personnes

2 kg de morue séchée

1lb (500 g) de pommes de terre

2 gousses d'ail

5 oeufs

100 ml de crème 35 %

100 ml d'huile de noix chaude

3 c. à soupe de persil ciselé

Sel et poivre

Découper la morue séchée en morceaux et faites-les dessaler 3 jours :

Plonger la morue dans une passoire placée dans un grand chaudron d'eau. Changer l'eau souvent (4 fois par jour).

Placer les morceaux de morue dans une caserole et couvrez d'eau froide.

Porter à ébullition et cuire 20 minutes, à frémissements.

Égoutter mais réserver l'eau de cuisson.

Peler et rincer les pommes de terre.

Faites les cuire dans l'eau de cuisson du poisson pendant 20 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites.

Éliminer la peau et les arêtes des morceaux de morue et effeuillez-les.

Cuire 2 oeufs (sur les 5), 12 minutes départ à l'eau froide.

Écalez-les puis découpez-les en rondelles.

Battre les 3 oeufs restants frais à la fourchette.

Égouttez les pommes de terre et écrasez-les avec une fourchette.

Placer un grand saladier au dessus d'un bain-marie chaud.

Mélangez-y les pommes de terre, le poisson effiloché et rondelles d'oeufs durs, l'ail pressé, le persil ciselé et l'huile de noix chaude.

Incorporez progressivement les oeufs battus. Goûtez, salez si nécessaire et poivrez.
Ajouter la crème 35 % et servir bien chaud.