



Bacalhau à Brás

Pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive (parfois plus, car la morue en absorbe beaucoup à la fin)
- +/-600 gr de bacalhau (morue), soit des tranches complètes, soit déjà émiettées et donc en plus petits morceaux. Personnellement, je préfère cuire les tranches et les émietter moi-même.
- 200 gr de chips type *paille*
- 6 œufs
- Quelques feuilles de persil ciselées
- 50 gr d'olives noires
- 300 ml d'eau
- 300 ml de lait



La préparation :

Si la morue est coupée en tranches, il faut les cuire dans une marmite remplie d'eau et de lait environ 10 minutes.



Pendant ce temps, dans une poêle ou une autre marmite, vous y ajoutez l'oignon coupé en rondelles et les gousses d'ail écrasées ou coupées finement, afin de les faire revenir dans l'huile d'olive jusqu'à ce que l'oignon soit bien doré.

Dans une marmite ou poêle faire revenir les oignons et l'ail dans l'huile d'olive jusqu'à ce que l'oignon soit bien doré.



Dans un bol, battez les œufs et ajoutez-les à la préparation. Laissez mijoter de nouveau pendant environ 10 minutes en remuant plusieurs fois afin d'éviter que la préparation ne s'attache à la marmite ou poêle.

Une fois la morue cuite, vous l'émiettez (essayez d'enlever le maximum d'arrêtes) et l'ajoutez dans la poêle ou marmite contenant les oignons dorés. Remuez environ 5 minutes à feu très doux, parce que la morue a tendance à s'attacher à la marmite. S'il le faut, ajoutez une petite quantité d'eau. Ensuite ajoutez les chips *paille* et laissez mijoter à feu doux environ 5 minutes.



Ensuite, ajouter les chips *paille* et mélangez-les à la morue. Ajoutez les œufs battus et remuez doucement afin de bien incorporer les aliments. Ajoutez le persil ciselé et les olives (gardez toutefois quelques olives pour la décoration du plat). Salez, poivrez à votre convenance. Servez dans un saladier ou plateau. Il ne vous reste plus qu'à déguster ce plat traditionnel ! 😊



Bon Appétite!