

MORUE MARINÉE

Pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes

500 g de morue dessalée

2 oignons pays

Persil et thym

4 oignons blancs

Ail (facultatif)

Vinaigre blanc

1 piment

Câpres (facultatif)

Huile

Sel et poivre

Lavez, coupez et dessalez la morue. Faites-la cuire ensuite pendant 20 min. Égouttez-la et laissez refroidir. Lavez, épluchez et coupez finement les oignons pays, le persil et le thym. Coupez les oignons blancs en anneaux.

Épluchez la morue et dressez-la sur un plat. Faites suer la garniture aromatique et l'ail, si vous l'utilisez, dans l'huile chaude pendant quelques minutes. Salez, poivrez. Déglacez au vinaigre blanc.

Vérifiez et rectifiez l'assaisonnement. Ajoutez le piment sans l'écraser. Ajoutez également les câpres si vous les utilisez. Mettez la garniture sur le poisson et servez.