

# 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.