



Cuisine tunisienne

Morue à la Mamya

Ingrédients pour 6 personnes

500 grammes de filets de morue trempée la veille

1 Carotte

1 branche de céleri

1 bouquet de persil

1 feuille de laurier

1 Clou de girofle

1 oignon

120 grammes de câpres

500 grammes de pommes de terre

3 CS de farine

1 noix de beurre

Préparation

Rincer les filets, les faire tremper pendant 24 heures dans de l'eau froide pour dessaler les filets, il est préférable de renouveler l'eau au moins deux fois.

Préparer un court bouillon avec un bon demi-litre d'eau, la carotte, le céleri, le persil et le laurier, le clou de girofle piqué dans l'oignon.

Portez à ébullition, puis réduire le feu pour que le court-bouillon frémissse tout doucement, mettez la morue à cuire tout doucement.

Faites bouillir les pommes de terre, puis préparer une béchamel avec la farine et l'eau de cuisson .

Versez la béchamel sur la morue effeuillée et les pommes de terre saupoudrez de persil en ajoutant une liaison faite d'un jaune d'œuf manié avec une noix de beurre.

Parsemez de câpres et servez

Cuisson 1 heure

Dessalaison 24heures