

Ingrédients :

- 1.2 kg de morue séchée salée (la chair doit être bien épaisse)
- 130g de beurre - 1 pot de cornichons moyens (coupés en 3 ou 4)
- 20 cl de vinaigre d'alcool coloré – ciboulette et persil (ciselés)
- 1.5 kg de pommes de terre qui se tiennent



La veille, faire dessaler la morue comme suit : prendre un grand récipient et une passoire, mettre de l'eau. Couper la morue en 3 ou 4 morceaux. Placer les morceaux 'avec peau' en dessous, chair au dessus. Vider l'eau 3 ou 4 fois.

Le lendemain, mettre les morceaux de morue dans une casserole, recouvrir d'eau froide et ne pas saler. Laisser cuire très doucement, l'eau devient blanche et, au moment de l'ébullition, arrêter de suite le feu. Vérifier la cuisson, sortir les morceaux de morue de l'eau, mais garder l'eau..... pour la suite. Retirer la peau et les arrêtes et remettre la chair dans l'eau de cuisson en attente. Couper les cornichons, le persil et la ciboulette.

Les pommes de terre doivent être coupées en 3 ou 4, selon la grosseur. Les cuire dans une casserole, recouvrir d'eau froide, mettre un peu de sel. Cuisson environ 30 mn, puis ajouter 20g de beurre, réduire le feu et faire cuire encore à peu près 5 à 10 mn. Vérifier la cuisson, arrêter le feu, mettre un couvercle et laisser en attente.

REUNION DES DEUX PREPARATIONS :

Choisissez un grand plat creux de préférence, que vous aurez chauffé au préalable et placez, en premier, les pommes de terre que vous aurez retiré de l'eau à l'aide d'une écumoire, et, enfin, la morue au-dessus et les cornichons coupés.

Dans une casserole, mettre le beurre. Quand c'est fondu, faire bouillir à feu vif et ajouter le vinaigre. Laisser bouillir à peine et verser sur la préparation. Ajouter ensuite le persil et la ciboulette et servir très chaud.