

MORUE DORÉE ET HACHIS D'OLIVES NOIRES, OIGNONS ET TOMATES

ÉTAPES À SUIVRE

04

RECETTES EN ROUTE



INGRÉDIENTS



1 PERSONNE

Sauté :

100 g de morue dessalée et effilochée

1/2 oignon

1 gousse d'ail

2 œufs

1 pomme de terre

Une poignée de persil haché

huile d'olive

Sel et poivre noir

Hachis :

60 g d'olives noires dénoyautées

1/4 d'oignon

1 tomate

1 Pour le sauté:

Hacher l'ail. Couper l'oignon en julienne. Couper la pomme de terre en fines tranches de type paille. Dans une poêle, verser un bon filet d'huile d'olive et frire l'ail. Puis ajouter l'oignon en julienne, le sel, le poivre et faire pocher. Ensuite, frire les pommes de terre dans de l'huile, et une fois frites, retirer et égoutter. Ajouter la morue, en la retournant plusieurs fois, puis ajouter les frites paille. Faire revenir pendant une minute.

2 Ajouter les œufs:

Pendant que le sauté mijote, battre les œufs et les verser dans la poêle. Bien faire revenir afin que l'œuf cuise, ajouter le persil haché, rectifier avec du sel et du poivre, et le plat est prêt.

3 Pour le hachis :

Prendre tous les ingrédients et les hacher finement. Assaisonner avec de l'huile, du sel et du poivre, puis déposer par-dessus le plat de morue.

Si vous souhaitez faire cette recette pour plusieurs personnes, il suffit de multiplier les quantités par le nombre de convives.