

Brandade de Nîmes

Pain aux olives

Pour 8 personnes

Fait par : BO

Le : mars 2018

Source recette : *Cuisine en duo Jacques et Laurent Pourcel p82*

1. ELEMENTS DE BASE

600 grammes de morue séchée
4 gousses d'ail
1 bouquet garni
fenouil bâton
30 cl d'huile d'olive vierge
60 cl de lait demi-écrémé
100 g de citron jaune
Muscade noix
poivre blanc moulu

Faire dessaler au moins 12h la morue
pocher la morue à frémissement avec les aromates
Egoutter et déchiqueter la morue en prenant soin d'ôter toutes les arêtes
Travailler au chaud et vigoureusement à l'aide d'un mortier ou d'une spatule
Ajouter progressivement le lait et l'huile tiède. La préparation doit devenir lisse et crémeuse. Rectifier l'assaisonnement, ajouter jus et zestes de citron.

2. BEIGNETS D'ANCHOIS

500 g d'anchois frais (*si saison : printemps été*)
300 g de citron jaune
10 cl d'huile d'olive
fleur de sel
poivre du moulin
thym frais

100 g de farine
4 œufs
2 blancs
5 cl de bière
1 gousse d'ail
persil plat
huile pour friture

Etêter, désarêter, vider les anchois. Les mariner 30 minutes dans l'huile d'olive, le jus de citron et les aromates
Réaliser la pâte à beignets. Délayer la farine avec les jaunes, la bière, l'ail en purée. Reposer 30 mn. Monter les blancs en neige et incorporer.
Tremper les anchois dedans au moment du service

Tempura sans gluten

135 g de farine de riz + 35 g de maïzena + 1 Cu à café de bicarbonate + 1 œuf + 1 dl d'eau glacée

3. ACCOMPAGNEMENTS

500 grammes de pomme de terre
200 g de pain de campagne aux olives ou romarin.
4 gousses d'ail
50 g d'olives de Nîmes
100 g d'oignons doux des Cévennes

Cuire les pommes en robe des champs. Ecraser ou tailler en tranches épaisses
Sécher et frotter les croutons de pain.
Ciseler finement les oignons.
Dénoyer les olives.
Dresser séparément tous ces éléments afin que le client déguste à son convenance.



Le choix du sommelier



VDF Terroir de la Livinière

"Page Blanche" Domaine Monts et Merveilles 2016
riche, rond, fruité

ou

IGP Cévennes

"Blanche de Castille" Château de Roux 2017
Très fruité, pomme et assez structuré ...

Un peu d'histoire (source Gustave Garlin 1889) et (JB Reboul 5^{ème} édition La Cuisinière Provençale)

Il faut de la bonne morue pas trop trempée et bien écaillée, la faire dessaler une nuit (12 heures dans de l'eau fraîche) auparavant.

Faire cuire en démarrant à froid, enlever l'écume et aux premiers bouillons la retirer du feu.

Enlever soigneusement toutes les arêtes, mais il vaut mieux laisser la peau qui aide à la réalisation de cette recette.

Mettre tous vos morceaux bien triés dans une casserole et la réserver au chaud.

Dans deux autres casseroles maintenir au tiède (c'est important) du lait, et de l'huile d'olive.

Commencer par mettre avec la morue, une cuillerée d'huile, puis travailler fortement avec une cuillère en bois, de façon à bien écraser les morceaux contre les parois de la casserole.

Ajouter de temps en temps et petit à petit, une cuillerée de lait et une d'huile, alternativement. Tourner constamment la cuillère en bois. L'origine du nom brandade vient de (branler ou brandir).

Quand la préparation commence à devenir crémeuse et que l'on ne distingue plus de morceaux la préparation est terminée.

Attention, il faut avoir une chaleur modérée sous la casserole, autrement l'huile se sépare de la préparation. Le lait et l'huile qu'on ajoute doivent être tièdes. Les morceaux doivent être bien broyés au début.

Il faut manier continuellement la cuillère sans avoir peur de forcer.

On peut piler la morue au mortier avant de la mettre dans la casserole, c'est plus facile.

Assaisonner raisonnablement avec poivre blanc, un jus de citron, une pointe de muscade râpée et de l'ail ; certains mettent un morceau de zeste de citron finement râpé.

Rectifier en sel, mais attention goûter avant, ne pas oublier que c'était de la morue salée.

On peut dresser dans une assiette avec des croûtons frits.

Il y a bien sûr d'autres façons de réaliser de la brandade, en voici une, certes pas la plus facile.