



Piquillos farcis à la morue

INGRÉDIENTS

- 8 piments del piquillo (à farcir) + 6 pour la sauce
- 400 g de morue (dessalée ou fraîche, sans peau)
- 1 gros oignon (300 g)
- 1 poivron vert (italien, 100 g env.)
- 2 gousses d'ail
- 150 ml de crème liquide (35% MG)
- 50 g de beurre salé
- 25 g de farine
- 250 ml de lait
- Huile d'olive
- Poivre noir, muscade, sel

PRÉPARATION:

1. Chauffer le lait avec la morue. Dès les premiers frémissements, retirer du feu, couvrir et laisser infuser.
2. Hacher l'oignon, l'ail, le poivron vert et les 6 piments destinés à la sauce.
3. Faire revenir la moitié de l'oignon avec l'ail et le poivron vert dans un peu d'huile et une pincée de sel.
4. Ajouter les 6 piments coupés, cuire 2 min. Mixer avec la crème et un peu de poivre. Réserver la sauce.
5. Faire fondre le beurre, ajouter le reste de l'oignon et cuire jusqu'à tendreté.
6. Ajouter la farine, cuire 2 min, puis verser le lait infusé en fouettant jusqu'à épaississement.
7. Émietter la morue et l'ajouter à la béchamel. Assaisonner avec poivre, muscade et sel.



Piquillos farcis à la morue

PRÉPARATION:



8. Faire revenir les 8 piments à farcir dans un filet d'huile, 5 min de chaque côté.
9. Laisser tiédir puis farcir avec la béchamel (utiliser une poche si nécessaire).
10. Répartir la sauce dans 4 assiettes et placer 2 piments farcis par portion. Servir chaud.

Bon
Appétit!