

Pimientos del piquillos farci à la morue

Ingrédients 4 personnes

1	Boîte de piment del piquillos
250 gr	Morue salée
20 gr	Beurre
20 gr	Farine
25 cl	Lait
1	Gousse d'ail
QS	Huile d'olive, sel, piment d'Espelette en poudre.

Ajoutez les morue et mélangez bien.

Finition et présentation

Farcir les huit piments que vous aviez réservé.

Servir avec des chips de jambon de Bayonne et décorer avec du piment d'Espelette en poudre.



Préparation

Faites tremper la morue pendant au moins 24 heures au mieux 48 heures en changeant l'eau.

Réserver les huit plus beau piments et émincer les autres.

Cuisson

Faites pocher la morue départ à froid dans de l'eau pendant 15 minutes à ébullition.

Egouttez là et effeuillez là en enlevant les arêtes.

Faites revenir dans de l'huile d'olive les piments émincés. Ajouter l'ail écrasé, le beurre et la farine. Faites un roux. Versez le lait et remuer jusqu'à ce que la préparation prenne consistance (comme une béchamel). Salez et ajouter du piment d'Espelette.

