



MORUE SOUFFLÉE FAÇON ELISABETH

Ingrédients pour 4 personnes

- 1,500 kg de morue (la plus épaisse possible)
- 3 blancs d'œuf
- Mayonnaise
- Jambon de Bayonne
- Huile d'olive
- Piment d'Espelette

Progression

Commencer par préparer une mayonnaise maison, vous maitrisez !

Poêler la morue des deux côtés dans une poêle bien chaude avec un peu d'huile d'olive, puis réserver.

Monter les blancs en neige bien fermes avant de les incorporer tant pour tant à la mayonnaise.

Dresser à l'assiette dans l'assiette de votre choix.

Disposer le pavé de morue dans le centre de l'assiette, puis y poser 2 ou 3 tranches de jambon sur le dessus.

Napper l'ensemble du mélange blanc mayonnaise et enfourner à 180°C pendant 10 minutes.



Dressage

Plat typiquement portugais à servir accompagné d'un écrasé de pommes de terre, de pâtes fraîches ou de riz sauvage.



Astuce du chef

Vous pouvez assaisonner la mayonnaise avec une pointe de couteau de piment d'Espelette.



Chef Vincent MERLIOT
Chez Vincent
38 rue Vincent Gonzalès
33130 Bègles