

# **MORUE A LA FONDUE DE POIREAUX**

## **« BACCALA CON I PORRI »**



**Pour 4 personnes**

**Ingrédients :**

**600 g de morue séchée**

**6 poireaux**

**50 g de beurre**

**4 c à s d'huile d'olive**

**2 c à s de farine**

**1 verre de vin blanc sec**

**50 cl de lait**

**Choisir les filets qui forment la partie la plus charnue du poisson.**

**Faire tremper la morue dans de l'eau froide pendant 2 jours en renouvelant l'eau fréquemment. Lorsque la morue est bien dessalée et tendre, l'égoutter soigneusement et l'éponger. La détailler en petits morceaux et les fariner.**

**Éliminer le vert des poireaux puis laver les blancs et les émincer finement. Mettre les poireaux dans une sauteuse à manche amovible avec le beurre et l'huile d'olive. Faire cuire sur feu doux jusqu'à ce qu'ils soient transparents.**

**Ajouter les morceaux de morue. Mouiller avec le vin blanc et le laisser s'évaporer. Ajouter ensuite le lait, rectifier l'assaisonnement. Poursuivre la cuisson au four à couvert pendant environ 2 heures à 150°.**