

# BRANDADE DE HADDOCK A L'ESTRAGON



**Pour 6 personnes**

**Ingrédients :**

**800g de haddock**

**800g de pommes de terre idéalement Belle de Fontenay**

**50cl de lait**

**1 gros oignon**

**Thym, laurier**

**5 à 6 belles gousses d'ail**

**Graines de coriandre**

**Persil, ciboulette, estragon**

**Huile d'Olive**

**Crème fleurette**

**Commencer par faire pocher le haddock dans une casserole avec un mélange de lait et d'eau pendant une dizaine de minutes selon l'épaisseur. La chair doit pouvoir se détacher de la peau et rester un peu transparente. Garder de côté la chair.**

**Eplucher l'ail, le dégermer et le couper en fine tranches. Le déposer dans une casserole avec une branche de thym, une feuille de laurier, quelques graines de coriandre et recouvrir généreusement d'huile d'olive. Cuire à chaleur très douce pour que l'huile ne brûle pas jusqu'à ce que l'ail soit bien fondant. Il faut compter près d'1/2h de cuisson.**

**Tailler finement le mélange d'herbes aromatiques persil, ciboulette, estragon. Être généreux sur la quantité ☺**

*Françoise de Metz-Noblat/ 15 juin 2023*

**En parallèle, éplucher et faire cuire les pommes de terre à l'eau salée additionnée de l'oignon, du thym et du laurier pendant environ 15 minutes. Ecraser à la fourchette puis ajouter l'ail en purée.**

**Mélanger à la spatule les pommes de terre et le poisson poché. Ajouter l'huile de cuisson de l'ail et une bonne quantité d'huile d'olive nature. Le mélange doit être brillant et la texture souple. Finir avec un peu de crème fleurette pour homogénéiser. Ajouter enfin les herbes. Saler (modérément car le haddock est salé) et poivrer.**

**Servir avec une salade verte sans hésiter à y ajouter un complément d'herbes aromatiques.**