

## **PIMENTOS "DEI PIQUILLOS" A LA MORUE**

### **Ingrédients pour 8 personnes:**

1 kg de morue salée, 2 boîtes de pimientos del piquillos, 20 g de beurre, 25 g de farine,  
3 gousses d'ail, 1 échalote, persil, 1/4 l lait, 5 cl d'huile d'olive, 1 citron, du piment d'Espelette, poivre, curry.

### **Déroulement de la recette:**

- Faire dessaler au préalable durant 48 h la morue en changeant l'eau très fréquemment
- Pocher la morue dans un mélange de lait d'eau et de jus d'un demi citron durant 10 à 15 min à feu doux (bouillon frémissant)
- Egoutter la morue, laisser refroidir et l'émietter
- Trier les poivrons en ne gardant que les plus gros et émincer les autres
- Dans une sauteuse faire revenir dans un mélange d'huile d'olive et beurre, l'ail, l'échalote, les poivrons et le persil
- Rajouter la farine jusqu'à obtention d'une pâte style roux. Verser le lait bouillant sur cette préparation sans cesser de remuer afin d'obtenir une sauce épaisse, assaisonner de piment d'espelette et curry.  
**ATTENTION NE PAS SALER**  
débarrasser dans un saladier et laisser refroidir.
- Mélanger la morue refroidie à la sauce, vérifier l'assaisonnement et farcir les pimientos de cette préparation

Réchauffer les piments au micro-ondes ou four traditionnel à chaleur moyenne puis dresser sur assiette et napper d'un coulis de tomates et accompagner d'une salade verte.

Il ne vous reste plus qu'à vous régaler et épater vos amis de ce plat typiqueemnt régional...