

RECETTE DE CUISINE BIO



Salade de morue pour 2 personnes.

- 250 g de morue dessalée.
- 2 tomates .
- 1 petit poivron vert
- 1 gousse d'ail
- 1 à 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de piment doux
- 8 à 10 olives noires

Achetez une petite morue sèche. La faire dessaler 24 h dans une bassine d'eau froide en changeant l'eau au bout de 12 h. Effilez les 250 g de morue crue. Coupez les tomates en rondelles et taillez le poivron en petits cubes. Dans 1 bol, mélangez l'huile d'olive, l'ail haché et le piment doux. Versez le contenu sur la morue tout en remuant. Dressez 2 assiettes : la morue au centre ; les tomates et les poivrons autour et décorez avec les olives. S'il reste de la morue, vous pouvez l'utiliser dans d'autres recettes, crue ou cuite selon les goûts