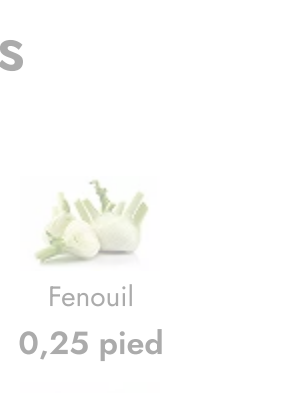


Morue aux fraises à la chantilly et aux câpres flambées au pastis

★★★★★ 4,9/5 (12 avis) [Soyez le premier à commenter !](#)



NOUVEAU : Consultez cette recette sur l'application CuisineAZ
[Découvrir l'application](#)

Préparation 15 min

Cuisson 15 min

Total 30 min

 Facile

 4 pers.

 €€

 Enregistrer

 Imprimer

 Partager

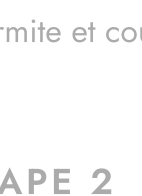
 par [Florentin CuisineAZ](#) 26/07/2021

Ingrédients

—

4 pers.
25,60 €

+



Morue salée
400 g



Fenouil
0,25 pied



Pastis
0,5 dl



Crème fraîche
1,5 dl



Mayonnaise
4 c. à soupe



Câpre(s)
20 g



Fraise(s)
250 g



Citron(s) vert(s)
1



Cresson
5 Branches



Poivre rose
1 c. à café



Beurre
25 g



Sel

Publicité

Préparation

ÉTAPE 1

Dessalez la morue à l'eau froide une soirée et une nuit en renouvelant l'eau 3 fois. Egouttez et placez dans une marmite et couvrez d'eau froide la morue.

ÉTAPE 2

Ajoutez le fenouil coupé en petits dés blanchis. Portez à ébullition rapidement puis faites cuire à feu doux environ 10 à 15 minutes.

Publicité

ÉTAPE 3

Egouttez le tout puis déposez sur un linge. Remplace dans la casserole et flambez avec le pastis préalablement chauffé.

ÉTAPE 4

Éteignez la flamme en couvrant. Laissez complètement refroidir. Préparez la mayonnaise aux câpres, réservez.

Publicité

ÉTAPE 5

Fouettez la crème légèrement poivrée et additionnez du jus du citron vert, réservez au frigo. Effilochez la morue égouttée à la fourchette. Mélangez les petits morceaux obtenus avec la mayonnaise aux câpres.

ÉTAPE 6

Incorporez délicatement la crème fraîche en chantilly à l'aide d'une spatule, rectifiez l'assaisonnement, réservez au frigo.

ÉTAPE 7

Lavez les fraises, égouttez-les, équeutez-les. Faites fondre le beurre moussoux et chauffez le poivre rose en remuant 30 sec. Versez les fraises entières dans le beurre et sautez délicatement maximum 1 min.

ÉTAPE 8

Sur assiette, faites un dôme décentré de mélange de morue, quelques fraises avec un peu de jus au poivre rose, parsemez de feuilles de cresson.

NOUVEAU

L'application CuisineAZ est disponible !

Donnez-nous votre avis !

★★★★★ Comment était la recette ?

Votre commentaire ici (optionnel)

Envoyer mon avis

ASTUCES

Accompagnez d'une bonne Gueuze bouchonnée, ou à la framboise.

Recette

Plats

Sans Gluten

Avril

Mai

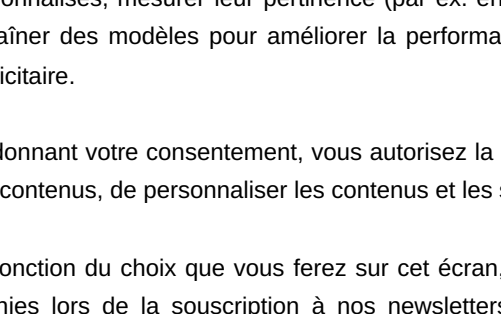
EN UN CLIC

Vous

Cuisinez



✓ Gratuit



Refuser et s'abonner (0,99€) pour une expérience sans pub →

Votre vie privée nous importe

Digital Prisma Players, le Groupe Prisma Media et nos partenaires (318) utilisent des Cookies ou équivalents sur votre appareil, qui collectent des informations relatives à votre navigation et vos données de connexion (telles que votre adresse IP), pour analyser l'audience de leurs sites, afficher de la publicité et des contenus personnalisés, mesurer leur pertinence (par ex. en faisant le lien entre un affichage de publicité et une vente), entraîner des modèles pour améliorer la performance publicitaire, assurer la sécurité et prévenir de la fraude publicitaire.

En donnant votre consentement, vous autorisez la création d'identifiants partagés afin de mesurer l'audience de nos contenus, de personnaliser les contenus et les services et de vous proposer des publicités personnalisées.

En fonction du choix que vous ferez sur cet écran, ces données pourront être associées avec les informations fournies lors de la souscription à nos newsletters, ou par nos partenaires, et être partagées avec certains partenaires dont la liste est tenue à votre disposition depuis l'Espace de Confidentialité, à des fins de prospection personnalisée et de ciblage publicitaire en ligne ou sur l'écran de télévision.

Notez que les choix relatifs aux traceurs et identifiants partagés seront valables uniquement pour le présent site et que vous pourrez les changer à tout moment depuis "Préférences cookies" sur le site.

Vous pouvez accepter ces traitements de vos données pour parcourir gratuitement le site. Cela nous permet de générer des revenus publicitaires pour financer le site et nos journalistes, sans avoir à vous demander de contrepartie financière. Nous vous redemanderons votre consentement d'ici 6 mois, pour nous assurer que vous restez d'accord avec cette solution. Vous pouvez préciser les finalités auxquelles vous consentez en vous rendant sur "Paramétrer".

Vous pouvez également refuser ces traitements et accéder aux contenus sans publicité avec une formule payante à 0.99€ pour un mois pour le présent site. Le paiement qui vous est demandé nous permet de compenser l'absence de revenu publicitaire et donc de soutenir l'activité de Digital Prisma Players en respectant vos choix.

Paramétrer

Accepter

Abonnez-vous à notre newsletter !

Recevez votre ebook gratuit et découvrez les dernières recettes faciles, pas chères et de saison !

Mon email

Je consens à ce que la société Digital Prisma Players analyse le flux d'ouverture des courriels pour mesurer et optimiser les performances des campagnes et me cibler dans d'autres contenus. Nous pourrions savoir si vous ouvrez les courriels, l'heure à laquelle vous le faites ainsi que des informations sur le terminal que vous utilisez. Pour en savoir plus sur ces traceurs, voir notre Charte de confidentialité.

S'inscrire à la newsletter

Votre adresse email sera uniquement utilisée par Digital Prisma Players pour vous envoyer votre newsletter contenant des offres commerciales personnalisées. Vous pouvez vous désinscrire à tout moment en utilisant le lien de désabonnement intégré dans la newsletter. Pour en savoir plus et exercer vos droits, prenez connaissance de notre [Charte de confidentialité](#).

Publicité

Donnez-nous votre avis !

★★★★★ Comment était la recette ?

Votre commentaire ici (optionnel)

Envoyer mon avis

Les avis :

NOTE GLOBALE :

4,9/5 ★★★★★

12 avis

5 ★ 11

4 ★ 1

3 ★ 0

2 ★ 0

1 ★ 0

Qu'avez-vous pensé de la recette ?

Partagez votre expérience et aidez les autres utilisateurs !

Donner mon avis

Publicité

RECETTES SIMILAIRES :

Potimarron farci à la chair à saucisse

★★★★★ (1)

🕒 1 h 20 min

Potimarron farci végétarien : recette automne

★★★★★ (1)

🕒 1 h 15 min

Potimarron farci au four : recette classique

★★★★★ (1)

🕒 1 h 20 min

Farcis de légumes de ma grand-mère

★★★★★ (20)

🕒 1 h 20 min

Rostis maison

★★★★★ (15)

🕒 30 min

Haricots verts au Cookeo

★★★★★ (15)

🕒 11 min

Pommes de terre farcies

★★★★★ (14)

🕒 1 h 25 min

Ramen au poulet

★★★★★ (24)

🕒 40 min

Encornets à l'armoricaine

★★★★★ (16)

🕒 1 h 10 min

Parmentier à la patate douce

★★★★★ (13)

🕒 1 h 10 min

RETOURNER EN HAUT DE PAGE

Publicité

Le Bonheur dans l'Assiette



Nous contacter

Mentions légales

Charte de confidentialité

Paramétrer mes cookies

Annoncesurs - Publicité

Nos auteurs

CGU