

CHIQUETAILE DE MORUE

AU THERMOMIX

500g - 5 min - Thermomix TM5

INGRÉDIENTS

- 500 g de morue dessalée
- 1 tomate
- 1 oignon
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- un peu de ciboulette
- un peu de piment rouge haché

PRÉPARATION

1 Mettre l'oignon coupé en 4, la tomate coupée en morceaux, l'huile d'olive, la ciboulette et le piment rouge dans le bol. Mixer le tout **10 sec/vitesse 4**.

2 Ajouter la morue dans le bol. Faire **4 pressions turbo** et garder dans un saladier.

3 Placer ensuite votre chiquetaille dans des pots parfaitement hermétiques. La chiquetaille se conserve entre 3 et 4 mois au réfrigérateur.

Dessaler la morue

1/ Passer les morceaux de morue à l'eau froide afin de les débarrasser du surplus de sel.

2/ Les mettre dans un plat et les couvrir d'eau froide. Filmer et réserver au frais.
Toutes les 4 heures, changer l'eau.

3/ Après 24 heures, nettoyer les morceaux et les desarêter. Enlever l'arête centrale.

