

# Morue à la mozzarella

Pour 4 personnes - Préparation : 20 min  
Cuisson : 15 min - Attente : 12 h

600 g de filets de morue  
2 oignons  
150 g de mozzarella  
40 g de parmesan  
150 g de tomates-cerises  
1/2 bouquet de basilic  
3 cuil. à soupe d'huile d'olive  
boivre

! La veille, mettez les filets de morue à dessaler à l'eau froide, en renouvelant l'eau deux fois.

! Le jour même, rincez les filets de morue. Mettez-les dans une casserole remplie d'eau froide. Chauffez sur feu doux. A frémissement, laissez pocher pendant 5 minutes.

! Entre-temps, pelez et émincez les

oignons. Faites-les revenir à la poêle dans 2 cuil. à soupe d'huile. Éparpillez-les dans un plat à four.

■ Préchauffez votre four sur thermostat 6 (180 °C).

■ Egouttez les filets de morue. Effeuillez la chair. Répartissez-la dans le plat. Recouvrez de mozzarella en tranches. A l'aide d'un économe, détaillez le parmesan en copeaux.

■ Rincez les tomates-cerises. Séchez-les, coupez-les en deux. Ajoutez-les dans le plat. Arrosez du reste d'huile. Poivrez. Placez au four et laissez gratiner pendant 10 minutes.

■ Servez parsemé de basilic.

## Tour de main

Effeuillez les filets de morue bien égouttés en pinçant délicatement la chair, exactement comme si vous plumiez une volaille. Roulez ensuite rapidement les morceaux entre les doigts. Ainsi, vous pourrez répartir la chair régulièrement dans le plat.

