

**MORUE LYONNAISE**

4 personnes

**Ingrédients:**

- 800 gr de morue salée dessalée
- 500 gr de pommes de terre
- 3 oignons moyens
- 20 gr de beurre
- 2 cuillerées à soupe d'huile
- 8 branches de persil plat
- 2 cuillerées à soupe de vinaigre de vin rouge
- Sel, poivre.

**Préparation :**

- Une fois la morue dessalée, la faire pocher, puis l'effeuiller en éliminant la peau et les arêtes. Laver les pommes de terre les mettre dans une casserole d'eau froide les faire cuire en robe des champs (dans leur peau) 20 à 25 min à partir de la prise d'ébullition.
- Les égoutter, les rafraîchir, les peler et les couper en fines lamelles.
- Peler les oignons et les couper en fine julienne (bâtonnets).
- Faire chauffer le beurre et l'huile dans une grande poêle, y faire légèrement blondir les oignons, puis ajouter les pommes de terre et les faire rissoler légèrement.
- Ajouter la morue salez et poivrez.
- Faites revenir le tout pendant 20 minutes et ajoutez un filet de vinaigre et le persil haché en fin de cuisson juste avant de servir.

Recette 2011

**Bon Appétit**

