

BRANDADE DE MAQUEREAUX



Préparation et cuisson : 50 à 60 minutes

Pour 4 personnes :

- 1 kg de maquereaux
- 250g de pommes de terre
- 1 oignon
- 1 dl d'huile d'olive
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 2 gousses d'ail pilés
- 2 citrons

Faites cuire les pommes de terre.

Préparez un court bouillon, laissez frémir le liquide 10 mn.

Plongez les poissons vidés sans tête ni queue, quand ils sont cuits, ôtez la peau et les arrêtes.

Ecrasez les à la fourchette ou au mixer.

Réduisez en purée les pommes de terre et mélangez-les au poisson.

Incorporez l'huile, la crème, les citrons, l'ail pilé.

Servez chaud.