

LANGUE DE MORUE À LA PORTUGAISE

C'est un plat qui, avant d'aiguiser l'appétit, pique d'abord la curiosité des convives :

« Ah ! bon, ça a une langue les morues ? »

« Évidemment ça a une langue ! Il faut bien que ça cause ! »

Carlos, nouveau venu en cuisine, a choisi cette recette pour sa facilité d'exécution. Il tient la recette de sa mère, mais il y ajoute un « plus », découvert au rayon poisson du supermarché : des joues de morue (« Ah ! bon, ça a aussi des joues... ? »).

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 2/3 DE JOUES 1/3 DE
LANGUE DE MORUE, SOIT :
400 G DE LANGUE ET
700 G DE JOUES
- 4 GROSSES POMMES DE
TERRE
- DES POIS CHICHES.
(LES PURISTES PEUVENT LES
PRENDRE SECS ET
LES PRÉPARER. ICI ON OPTÉ
POUR LA BOÎTE DE 1 KG.)
- DE L'HUILE D'OLIVE
- DU VINAIGRE
- DE L'AIL.

PRÉPARATION :

☞ Pour dessaler la morue, prévoir du temps et beaucoup d'eau froide : à un premier bain de 8 heures succéderont, après renouvellement de l'eau, 3 baignades de 2 heures chacune. Plonger les pommes de terre dans l'eau bouillante une bonne dizaine de minutes (12 à 15). Puis ajouter la langue et les joues de morue. Laisser l'ensemble sur le feu pendant 8 à 10 minutes. En fin de cuisson, ajouter les pois chiches. Égoutter. Arroser avec huile d'olive et vinaigre. Parsemer d'ail. Servir avec, comme accompagnement, un vin rouge costaud, d'Alentejo. ☞