

Chips de dachine et beurre de morue

PRISCA MORJON



Préparation

20 min

Cuisson

10 min

Personnes

4

Ingrédients

1 petit dachine
75g de morue déssalée et cuite
½ citron vert
2 branches de persil
2 oignons pays
1 morceau de piment fort
1 oignon
1l d'huile
1l d'huile de friture
Poivre

Préparation

Préparer le beurre de morue :
Dans un robot mettre tous les ingrédients secs.
Mixer 1 minutes puis ajouter l'huile en filet tout en mixant.
La préparation va gonfler comme une mayonnaise.
Mettre au réfrigérateur au moins 1 heure.

Peler le dachine.
Couper de fines tranches de 2 millimètres à la mandoline .
Faire tremper dans de l'eau vinaigrée.
Essorer puis frire 2 minutes environ.
Egoutter sur du papier absorbant.
Servir les chips avec le beurre de morue frais.

Environ **2,75€** PAR PERSONNE 

Bonne dégustation !