

Mini Piquillos rellenos de Bacalao



Ingrédients pour 6 personnes:

25 Piquillos (petits poivrons ronds).
800 gr de filet de Cabillaud.
1 Fromage de Chèvre frais.
300 gr de Pommes de Terre.
500 gr de gros Sel.
80 cl de Lait.
10 cl de Crème liquide.
10 cl d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
1 gousse d'Ail.
2 brins de Thym.
1 feuille de Laurier.
1 cuil à café de Piment d'Espelet.

Préparation:

- Frotter les filets de cabillaud avec le gros sel et placer-les au frais pendant 1 heure.
- Rincer l'excédent de sel sous un filet d'eau.
- Eplucher et couper les pommes de terre en dés.
- Les faire cuire dans l'eau bouillante salée pendant 10 minutes.
- Eplucher et émincer l'ail.
- Dans une casserole, faire bouillir le lait avec l'ail, le thym et le laurier.
- Plonger les filets de cabillaud, couvrir et éteindre le feu.
- Laisser reposer 10 minutes ou plus, jusqu'à ce que le poisson soit cuit.
- Retirer les filets du lait, enlever la peau et les arêtes, émietter la chair et réserver.
- Egoutter les pommes de terre et écraser-les à la fourchette.
- Ajouter-les au cabillaud et mélanger bien.
- Ajouter au mélange le chèvre frais, une cuillère à café de piment d'Espelette, puis l'huile d'olive en ne cessant de mélanger vivement à l'aide d'une cuillère, jusqu'à l'obtention d'une brandade. Et réserver.
- Préchauffer le four à 180°
- Nettoyer les piquillos et les garnir du mélange.
- Disposer-les dans un plat allant au four et faire cuire pendant 10 minutes.
- Servir chaud.