

Marlos

Galettes de morue

pochée

Morue détaillée et effilochée

Oignon haché - Ail écrasé

Sauce tomate épaisse
Pommes de terre cuites à l'eau

- Faire l'oignon, faire l'ail -

- Ajouter les pommes de terre
écrasées à la fourchette -

- Mijoter un peu -

- Ajouter la morue effilochée

- Mijoter un peu -

- Hors du feu, ajouter 2 œufs
entiers.

- Faire des galettes

les passer dans la farine

l'œuf battu, la chapelure

Faire dorer à l'huile d'olive

avec 2 gousses d'ail entières

- Servir sur coulis de tomates