

Devé de Morue & Pommes de Terre grillées au grill

INGREDIENTS

Pour 4 personnes

- 800g de pommes de terre
(*calibre petit ou moyen*)
 - du gros sel
 - huile d'olive
 - 4 gousses d'ail
- Piri piri moulu ou piment de Cayenne moulu
 - sel et poivre du moulin
 - origan et thym séché
- 4 pavés de morue déssalée
- 1 poêle à griller ou un BBQ ou une plancha

PRÉPARATION

- Laver les pommes de terre, mettez-les dans une grande casserole et recouvrez d'eau. Portez à ébullition, ajoutez du gros sel, baissez le feu puis faites frémir pendant 12 à 15mn. Les pommes de terre doivent être tendres mais pas complètement cuites.
- Egouttez les pommes de terre. Déposez-les sur une plaque, applatissez-les à l'aide d'une cuillère en bois, un presse-purée ou un verre (comme des petites galettes).
- Dans un bol, versez de l'huile d'olive, les gousses d'ail écrasées, du piri piri moulu, sel et poivre.
 - Chauffez une poêle à griller, une plancha ou un BBQ.
- Badigeonnez les galettes d'huile épicée, déposez-les sur le grill, saupoudrez l'origan et le thym, cuire 5 à 8mn de chaque côté (*tout dépend l'épaisseur des galettes et le mode de cuisson employé*).
- Déposez les pavés de morue sur le grill, badigeonnez d'huile épicée, cuire 6 à 8 mn de chaque côté (*tout dépend l'épaisseur des pavés et du mode de cuisson employé*).
 - Servez aussitôt.