

## Morue froide à l'ail

600 g de morue, 2 tomates, 2 citrons, de la laitue, du persil, 1 bol de mayonnaise, 4 gousses d'ail.

Faire dessaler la morue en la faisant tremper quelques heures dans de l'eau froide. La faire cuire dans de l'eau poivrée et citronnée. Lorsqu'elle est cuite, la retirer de sa cuisson et la laisser refroidir.

Préparer une mayonnaise et y incorporer l'ail broyé.

Dresser la morue sur un lit de salade et garnir avec des tomates, du citron et du persil.

Servir la sauce à part.



[Cliquez sur l'image pour l'agrandir](#)

[Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur](#)

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.