

# POMME DE TERRE A LA MORUE

Préparation : 30 min

cuisson : 25 min

4 personnes :

- 600 g de morue dessalée,
- 600 g de pommes de terre
- 5 tomates mondées coupées en petits
- 
- Cubes
- Huile d'olive
- Persil
- Une poignée d'olives noires dénoyautées et coupées en morceaux

1. Épluchez les pommes de terre, coupez en tranches fines et les précuire 7 mn Egouttez.
2. Dans un plat allant au four, mettre un peu d'huile d'olive la valeur de 2 cuillères à soupe, Mettre les pommes de terre, Salez peu, Poivrez , Parsemez la morue crue effilochée, recouvrir de tomates, olives, persil, poivre et un filet d'huile.
3. Remettre une autre couche de pommes de terre, quelques dés de tomates, persil sel, poivre.
4. Préchauffer le four à 180°, mettre le plat au four pendant 20 à 25 minutes.
5. Remettre un filet d'une très bonne huile d'olive avant de servir.