

COMMENT DESSALER LA MORUE SÉCHÉE

L'article

<https://cuisinedaubery.com/dessaler-morue/>

Comment dessaler la morue séchée, simplement et efficacement

Comment dessaler une morue

Pour cuisiner la morue salée, (nom du poisson cabillaud quand il est salé et séché), on a besoin de la dessaler

Question qui n'est pas si bête : Pourquoi saler la morue puis la dessaler ? Pourquoi ne pas utiliser de cabillaud non salé ?

- Tout simplement parce que les recettes ont été élaborées à une lointaine époque quand on ne pouvait pas réfrigérer et conserver le cabillaud
- D'autre part, la salaison du cabillaud change sa composition chimique, sa texture et son goût : on n'obtient pas le même goût quand on prend du cabillaud non salé : la morue déssalée a une saveur particulière

Une fois déssalée, la morue peut être utilisée dans une grande variété de plats, comme le bacalhau à la portugaise, des ragoûts, des gratins ou des accras

Toutes les Recettes à base de Morue se trouvent ICI

Ce n'est qu'en langue Française que l'on a en fait deux noms pour le même poisson :

- Le Cabillaud, nom du poisson pêché
- Le Cabillaud salé et séché s'appelle la Morue

En Anglais par contre, il porte le même nom dans les 2 cas (Cod fish)

1er trempage

Commencer par faire tremper la morue dans du lait : le lait va permettre une déssalaison rapide
La morue doit être complètement recouverte. Si ce n'est pas le cas, coupez la morue en morceaux pour assurer une immersion totale

La peau de la morue doit être tournée vers le haut, face à vous, permettant ainsi au sel de se déposer au fond du bol

Laisser déssaler à température ambiante pendant 3 heures

Vider le lait et rincer pendant 5 minutes

2ème trempage

A partir du 2ème trempage, on utilise de l'eau

Recouvrir la morue d'eau et laisser reposer pendant 3 heures, en veillant à ce que la peau de la morue soit toujours orientée vers le haut

Après le temps d'attente, presser délicatement la morue afin d'éliminer l'excès de sel

Vider l'eau et rincer à l'eau claire 5 minutes

COMMENT DESSALER LA MORUE SÉCHÉE

3ème trempage

Recouvrir d'eau et attendre 3 heures

4ème trempage Optionnel

Vider l'eau et goûter la morue : si vous la trouvez encore trop salée, recommencer l'opération une dernière fois

En principe, je n'ai besoin que de faire détrempé que 2 ou 3 fois, en fonction du niveau de salaison de la morue

Résultat

A la fin, vider l'eau et réfrigérer la morue

Ne pas replonger dans de l'eau, car la morue risquerait de se dessaler entièrement !