



## Cours de cuisine Portugaise

1<sup>er</sup> Avril 2014



### « Bacalhau cozido » - Morue au four :

#### Pour 6 personnes

1 kg 500 de morue dessalée  
 2 kg pommes de terre  
 3 - 4 poivrons vert ou rouge  
 1 Grand verre d'huile d'olive  
 2 verres de vin blanc sec  
 1 kg tomates  
 3-4 gousses d'ail  
 5-6 oignons  
 2-3 cubes or de volaille  
 1 boîte de concentré de tomate  
 1 bouquet de persil plat  
 Un peu de piment  
 Sel poivre.

Faire dessaler la morue, la veille (peau au-dessus) et changer l'eau plusieurs fois. Puis enlever les nageoires etc...Couper en morceaux moyens la morue dessalée.

Allumer et faire chauffer le four

Eplucher et écrasez les gousses d'ail.

Eplucher et coupez les oignons en rondelles ainsi que les tomates et les poivrons.

Eplucher les pommes de terre et les couper en rondelles

Coupez finement le persil

Etaler au fond d'un plat allant au four la moitié de l'ail écrasé, des rondelles de tomates et d'oignons ensuite les pommes de terre ; placer les tranches de morue puis encore le reste d'ail, de tomate et d'oignon. Compléter avec les rondelles de poivron et assaisonner puis arroser le tout de vin blanc, d'huile d'olive sans oublier le concentré de tomate et les cubes or de volaille émietée sans oublier l'eau. En remettre pendant la cuisson si vous trouvez qu'il en manque

Mettre au four thermostat 7 pendant environ 60 min. Quand la morue est dorée retirer du four, saupoudrer de persil coupé finement.

Servir et bon appétit.



### "Pão de Ló"- Génoise :

#### Pour 8/10 personnes

8 (gros) œufs  
 400 gr de sucre  
 200 gr de farine  
 1 pincée de sel fin  
 1 cuillère à café de levure  
 Un peu de beurre pour le moule  
 1 orange et son zeste

Préchauffer le four th.6

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Ajouter les jaunes d'œufs avec un peu de sel fin, le sucre et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajouter le jus d'orange et les zestes râpés.

Battre les blancs en neige y ajouter les jaunes, et y verser peu à peu la farine.

Beurrer et fariner un moule à manqué. Verser la pâte dans le moule et enfourner pendant 40 minutes.

Vérifier la cuisson en piquant avec un couteau. La lame doit ressortir sèche.

Attendre quelques heures avant de déguster