



# Morue de Norvège

Un savoir-faire ancestral pour des plats tout en saveur !

## **Pour dessaler la morue chez soi :**

**1** - Sortez la morue de l'emballage, rincez-la au robinet pour retirer l'excès de sel, enlevez la peau et les arêtes (si la recette en fait mention), découpez-la (si cela n'est pas déjà fait).

**2** - Plongez-la dans une quantité suffisante d'eau fraîche additionnée de quelques glaçons, puis mettez-la au réfrigérateur. Utilisez deux volumes d'eau pour un volume de morue.

**4** - Laissez la morue au réfrigérateur pendant toute la période de dessalement.

**5** - Si la morue doit être grillée ou frite, laissez-la dessaler plus longtemps.

## **Durée du dessalement :**

La durée du dessalement dépend de l'épaisseur des morceaux.

À titre indicatif :

- Approximativement 24 heures par cm d'épaisseur au niveau de la partie la plus épaisse du morceau.
- Changez l'eau au moins 2 fois par jour.

Vous pouvez goûter un petit morceau de la partie la plus épaisse de la morue pour vérifier si elle est dessalée.



Retrouvez la technique en vidéo ainsi que des idées recettes sur [www.poissons-de-norvege.fr](http://www.poissons-de-norvege.fr)