

## Estofinade :

(Pour 6 personnes)

- 300g de stockfisch séché
- 1,2kg de pommes de terre
- 1 petite gousse d'ail
- 1 petit bouquet de persil
- 2 oeufs durs, 3 oeufs frais
- Un peu de beurre
- 3 cuillerées à soupe de crème fraîche liquide
- 1 verre d'huile (20cl)

Faire tremper le poisson pendant une semaine en changeant l'eau chaque jour.

La semaine écoulée, cuire 1h30 le stockfisch dans de l'eau salée en laissant à ébullition.

Rajouter les pommes de terre épluchées 30 minutes avant la fin de la cuisson. Égoutter et écraser à la fourchette le poisson et les pommes de terre.

Disposer dans un plat au bain-marie à feu doux sur le gaz. Maintenir chaud et ajouter l'ail, le persil, les oeufs durs coupés en quartier, le beurre et la crème fraîche.