

Morue à la crème

Coupez les morceaux de morue salée, dessalez bien, égouttez puis mettez dans une casserole avec 2 tasses à déjeuner de crème douce et 1 tasse à déjeuner de lait jusqu'au premier bouillon seulement.

Battez et mélangez ensemble 1 œuf, 1 cuillerée soupe de farine, 2 cuillerées soupe de lait, ajoutez au poisson et remuez sans cesse jusqu'à ce que ce soit bien cuit.

Mettez le mélange dans un plat chaud et ajoutez une bonne cuillerée de beurre, remuez et mélangez bien...

