

Recette
espagnole

Morue à la "béchamel"
avec asperges vertes

Cuire la morue dessalée à l'eau
ou à la vapeur (persil dans l'eau)
Faire une béchamel; y ajouter
2 cuillerées à soupe de purée de
tomates, une poignée de persil haché.
Dresser les morceaux de morue
dans un plat à gratin. Les
arroser avec la sauce, couvrir
de fromage râpé. Gratiner légè-
-rement.

Ajouter sur chaque morceau de
morue, 2 pointes d'asperges revenues
à la poêle afin de les cuire.