



<https://www.facebook.com/profile.php?id=100077645336998>

Biriadou (64700)

Confrérie des amateurs de Sagarno de la Bidasoa

Recettes de l'omelette à la morue

À partir de la mi-janvier et jusqu'à Pâques, les producteurs de sagarno faisaient goûter leurs sagarnos.

À la mi-janvier, selon les années, le breuvage avait plus ou moins terminé sa transformation malolactique. Jusqu'en avril les clients suivaient son évolution avant la mise en bouteille imminente.

Boire sans manger n'est pas conseillé. Au début certains clients portaient un plat à réchauffer pour manger à la bonne franquette, ou à la fortune du pot. Souvent l'hôte, ou plutôt son épouse, améliorait l'ordinaire avec des plats ou des mets simples, bons, de saison, et peu onéreux. C'est un temps que les moins de 50 ans n'ont pas eu la chance de connaître. Aujourd'hui, vous pouvez vous rendre à la sagarnotegi (cidrerie) comme au restaurant.

Un des plats typiques est l'omelette à la morue. La morue salée était un met très commun. On achetait une morue entière ou une demie. Accrochée au plafond de la cuisine comme le jambon, la ventrèche, les saucisses sèches. Il n'y avait pas de réfrigérateur. La chambre était froide, l'hiver quand vous ouvriez la porte d'extérieur. Même les arêtes de la morue servaient à faire, la Zurruputuna, une soupe au goût de ce poisson avec quelques croutons frottés à l'ail grillé et un œuf brouillé dedans pour lier le tout.

Les bas morceaux étaient émiettés. Ils pouvaient servir à faire des croquettes, ou préparés en omelette.



Pour 4 personnes

- 8 œufs, 400g de morue émiettée et dessalée (humide), coupée en petits dés ;
 - 1 oignon coupé finement ;
 - 4 dents d'ail ;
 - 1 branche de persil coupée finement ;
 - Du piment d'Espelette en poudre ;
 - Sel (en fonction du salage de la morue) ;
 - Huile d'olive.
- Faire pocher l'oignon (1) jusqu'à le faire compoter et mélanger avec la morue.
 - Cuire le mélange à feu doux pour diminuer le jus.
 - Ajouter l'ail, le persil.
 - Saler en plusieurs fois en goûtant au fur et à mesure (2).
 - Laisser refroidir, mélanger avec les œufs et ajouter la poudre de piment d'Espelette (3).
 - L'omelette doit être un peu baveuse telle qu'elle est servie dans les sagarnotegi.
 - On égin, bon appétit.

1. Avec un peu de sagarno, cela laisse un bon parfum et de plus, en cuisant, le sagarno donne un goût sucré.
2. Saler à la fin de la cuisson ou du moins lorsque le mélange aura rendu le maximum de son eau (ainsi l'omelette ne colleras pas).
3. Mettre le piment d'Espelette une fois l'omelette cuite. Une partie du parfum se perd en cuisson.