Acras de morue

Temps de préparation
25 minutes

Temps de cuisson
5 minutes

Temps de repos
1 heure

Nombre de couverts
4

Girard Delannay

Chez Nous

Liste des ingrédients

- 1 bouquet garni
- Persil
- 150 g de farine
- 10 cl de lait
- 1 pincée de piment
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 250 g de morue salée
- Cive péyi
- 1 oignon
- 2 œufs

Recette

Dans l'émission les acras de morue accompagnent un très joli plateau de fruits de mer composé de langoustes, de brochettes de ouassous, et autres poissons grillés au barbecue.

Préparation de la morue

Dessalez la morue en la faisant tremper pendant 5 heures en changeant l'eau régulièrement.

Faites cuire la morue au court-bouillon avec un bouquet garni pendant 30 minutes

Désarêtez et hachez la morue avant qu'elle refroidisse pour faciliter la découpe

Préparation de la pâte

Mélangez tous les ingrédients "secs" : la farine, la levure, le sel, le poivre et le piment.

Faites un puit et incorporez les ingrédients humides : les œufs (un par un) et le lait

Mélangez l'appareil jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Émincer l'oignon, la cive, le persil et ajoutez ces éléments à la pâte.

Réservez à température ambiante pendant une heure.

Incorporez la morue à la pâte en plusieurs étapes, le mélange doit rester homogène.

Prélevez une cuil. à café de pâte à accras.

Faites frire dans l'huile bouillante jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée et en retournant celle-ci régulièrement.

Une fois cuite, déposez sur du papier absorbant.

Renouvelez l'opération tant que nécessaire

Bon appétit