

## 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