

ACCRAS DE MORUE ANTILLAIS

Décembre 2007 (Actualisé en novembre 2018)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 250 g de morue séchée salée
- ★ 250 g de farine
- ★ 1 oignon paille
- ★ 2 œufs
- ★ 1 pincée de piment fort en poudre
- ★ 2 gousses d'ail
- ★ 3 brins de persil
- ★ 2 feuilles de laurier
- ★ 10 brins de ciboulette
- ★ 1/2 sachet de levure chimique
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Saladier, Passoire, Égouttoir, Casserole, Bain de friture, Araignée, Écumoire, Mixeur

Préparation : 15 mn

Trempage : 12h à 24h

Cuisson : 35 mn

Difficulté : Moyenne

Coût (indicatif) : 3,80 € (soit 0,63 € par personne)



Recette :

Placer la morue dans une passoire, peau vers le haut, et plonger celle-ci dans un saladier rempli d'eau froide. Laisser dessaler de 12 à 24 h en changeant l'eau plusieurs fois. Rincer et égoutter. Peler l'oignon, les gousses d'ail et les hacher grossièrement. Ciseler le persil et la ciboulette finement. Porter à ébullition une casserole d'eau avec thym et laurier et cuire la morue 10 minutes à frémissement en évitant l'ébullition. Égoutter et émietter en éliminant peau et arêtes.

Faire chauffer le bain d'huile. Dans le bol d'un mixeur, mettre la morue, l'oignon, l'ail, le persil, la ciboulette, le piment et hacher finement. Verser dans un saladier, ajouter farine et levure, bien mélanger, incorporer les œufs puis de l'eau jusqu'à obtenir une pâte de consistance ni trop liquide, ni trop sèche. Rectifier éventuellement l'assaisonnement. Faire dorer dans l'huile chaude le contenu d'une cuillère à café de pâte, par 3 ou 4 à la fois, pendant 4 à 5 minutes. Retirer et égoutter sur du papier absorbant. Continuer l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Servir chaud ou tiède, à l'apéritif ou en entrée avec des feuilles de salade verte et une mayonnaise.

Boisson :

Un Chablis ou un Reuilly rosé, servi à 12°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.