

BEIGNETS DE MORUE

Mars 2006 (Actualisé en décembre 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 150 g de morue séchée salée
- ★ 250 g de pommes de terre à chair ferme
- ★ 1 oignon paille
- ★ 2 œufs
- ★ 1 pincée de piment fort en poudre
- ★ 1 citron vert
- ★ 6 brins de persil
- ★ 2 feuilles de laurier
- ★ 1 brin de thym
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Saladier, Passoire, Bol, Egouttoir, 2 casseroles, Bain de friture, Araignée (Écumoire), Moulin à légumes

Préparation : 20 mn

Trempage : 12h à 24h

Cuisson : 40 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 3,00 € (soit 0,75 € par personne)



Recette :

Placer la morue dans une passoire 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 et le hacher finement. Ciseler le persil 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. Cuire les pommes de terre avec la peau, 20 minutes à ébullition, dans une casserole avec le gros sel. Les peler et les couper en quatre. Couper le citron en deux et extraire le jus dans un bol à travers une petite passoire.

Faire chauffer le bain d'huile. Passer les morceaux de pommes de terre et les miettes de morue à la moulinette, placer dans un saladier. Ajouter oignons et persil hachés, œufs entiers, sel, poivre, jus de citron et piment. Bien mélanger. Goutter et rectifier éventuellement l'assaisonnement. Former de petites boulettes entre les mains et cuire à l'huile chaude par 4 ou 5. Lorsque les boulettes prennent une couleur noisette et remontent à la surface au bout de quelques minutes, les égoutter avec une araignée et les placer dans une assiette tapissée de papier absorbant. Réserver au chaud.

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

 Traditionnels au Portugal, ces **beignets de morue** sont différents des *accras antillais* dans lesquels il n'y a pas de pomme de terre, mais de la farine.

Boisson :

Un vin Gris de Pays du Var servi à 10°C. (*)

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