

Accras de morue



Les recettes culinaires
Maison La Mauny

www.maisonlamauny.com

Pour 20 à 30 accras

400g de morue dessalée

300g de farine

250ml d'eau

1 cuillère à café de bicarbonate de soude (ou levure chimique)

1/2 oignon

1 grosse gousse d'ail

Persil

1 piment antillais

Un petit verre d'eau

1/2 citron vert

Poivre

Sel

Huile de friture



30 minutes



5 minutes
à 180°C



Dans un saladier, émiettez finement la morue dessalée. Hachez finement l'oignon, le persil et l'ail.

Ajoutez à la morue. Mélangez, salez et poivrez. Dans une jatte, préparez la pâte à accras. Versez-y la farine. Formez un puit et versez la moitié de l'eau au centre pour commencer. Mélangez délicatement puis versez au fur et à mesure l'eau restante. Vous devez obtenir une pâte semi épaisse (densité d'une crème épaisse).

Ajoutez au mélange morue/épices. Ecrasez le piment antillais dans un petit verre d'eau.

Ajoutez-en 1 à 3 cuillères à café, voire plus selon vos goûts. Dans un bol, mettez une cuillère à café de bicarbonate de soude avec le jus du citron. Une émulsion va se produire.

Incorporez-la délicatement à la pâte pour la faire gonfler, toute en légèreté. Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile. Versez la pâte à la petite cuillère pour former de petits beignets que vous cuirez de chaque côté. Lorsque les accras sont dorés, ôtez-les avec une écumoire. Égouttez les accras sur du papier absorbant.



Servez bien chaud accompagné
d'un Ti Punch Maison La Mauny

voir recette du cocktail Maison La Mauny sur notre site

À bientôt sur   www.maisonlamauny.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION