



Bricks, beignets, feuilletés
Accras de morue



13h **40 min** **20 min** **12h** **194**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

**Ingrédients pour les
accras**

250 g **Morue**
100 g **Farine**
100 ml **Lait demi-écrémé**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
2 **Oignon(s)**
1 botte(s) **Ciboulette**
5 **Gousse(s) d'ail**
3 c. à soupe **Flocon(s) de
pomme de terre**
1 c. à soupe **Piment de
Cayenne**
1 c. à café **Sel**
1 sachet(s) **Levure
chimique**
1 litre(s) **Huile pour
friture**

Étape 1

Préparation de la morue

- 1 Faire dessaler la morue dans un saladier rempli d'eau froide pendant 12 heures.
- 2 Changer au moins 4 fois l'eau.
- 3 Cette étape est importante sinon les accras seront très salés.
- 4 Egoutter la morue et bien l'essuyer.
- 5 Retirer les éventuelles arêtes à la main ou à l'aide d'une pince à désarêter.
- 6 Une pince à épiler peut tout à fait remplacer la pince à désarêter.
- 7 Porter une casserole d'eau à ébullition.
- 8 Lorsque l'eau bout, faire cuire la morue à feu moyen pendant 10 minutes. Egoutter et laisser refroidir.
- 9 Emietter la morue dans un saladier. Réserver.

Étape 2

Préparation de la pâte

- 1 Mélanger dans un saladier la farine, le piment de Cayenne, les flocons de pommes de terre, le sel et la

levure chimique.

- 2 Incorporer l'œuf à cette pâte puis le lait. Mélanger les ingrédients afin que la préparation soit homogène.
- 3 Éplucher les oignons, l'ail. Retirer le germe et mixer le tout.
- 4 Laver et sécher la ciboulette, la ciseler finement.
- 5 Mélanger ces ingrédients avec la pâte.
- 6 Ajouter la morue émiettée et bien mélanger.

Étape 3

Cuisson des accras

- 1 Faire chauffer l'huile de friture à feu moyen dans une friteuse (170°C Th.5-6).
- 2 Prélever une cuillère à café de pâte et la laisser tomber dans l'huile chaude avec une autre cuillère à café.
- 3 Faire bien attention aux projections d'huile bouillante.
- 4 Ne déposer qu'une dizaine de boules de pâte afin de faciliter la cuisson et que les accras ne s'amalgament pas entre eux.
- 5 Laisser cuire pendant 7 à 8 minutes, jusqu'à ce que les accras soient bien dorés.

Étape 4

Dressage

- 1 Eponger les accras avec du papier absorbant.
- 2 Servir chaud.