

ACCRAS DE MORUE

INGREDIENTS:

- 400 g de morue salée fraîche ou sèche
- 1/2 oignon
- 1 grosse gousse d'ail dégermée
- Persil, ciboulette
- Poivre et sel
- 300 g de farine
- 250 ml d'eau
- 1 piment antillais + un petit verre d'eau (ou du piment en poudre)
- 1 CC de bicarbonate de soude
- 1/2 citron vert



PREPARATION:

La veille couper la morue en tranches épaisses et laver soigneusement, puis mettre à dessaler dans une passoire (peau vers le haut), dans une marmite rempli d'eau fraîche pour que le sel puisse tomber dans le fond. Dessaler au minimum 12h en changeant plusieurs fois l'eau (au moins 2 à 3 fois) pour de la morue fraîche, mais 24h à 48h pour de la sèche changeant l'eau 6 à 7 fois.

Rincer abondamment à l'eau courante chaque morceau entre 2 changements d'eau.

Pocher les morceaux dans une casserole d'eau froide avec 1 feuille de laurier et 2 gousses d'ail écrasées. Arrêter le feu dès les premiers frémissements; la morue NE DOIT JAMAIS BOUILLIR

Écumer et laisser la morue hors du feu encore 10 minutes .

Egoutter et émietter finement en prenant soin d'enlever les arêtes , le cartilage et la peau.

Hacher menu le 1/2 oignon, l'ail, le persil et la ciboulette. Les incorporer à la morue en mélangeant bien, rectifier l'assaisonnement. Préparer la pâte en mélangeant la moitié de l'eau dans un puis de farine, puis incorporer petit à petit le reste d'eau. La pâte doit avoir la consistance de la crème épaisse. Y ajouter alors la morue et bien mélanger. Ajouter le piment selon votre gout.

10 mn avant la cuisson, ajouter le bicarbonate puis le citron et laisser reposer. Façonner les accras avec 2 petites cuillères. Ne pas les faire trop gros, la pâte gonfle à la cuisson.

Laisser bien dorer dans la friture et servir chaud avec un filet de citron ou un aioli.

Bonne dégustation.