

Acras de morue

CUISIMAGES

Réf :
6538

Type :
Amuses-
bouches

Préparation :
30min
Repos:

Cuisson :
15min

Coût :


Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 40 acras environ

- 500g de morue dessalée / thym / laurier
- 1 petit oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 pied de cive
- 1 càs de persil
- 1 pointe de piment de Cayenne
- Poivre

Pâte :

- 250g de farine / - 2 càc de levure
- 1 œuf / - 20 cl d'eau

Friture : huile

CUISIMAGES
Recettes de
cuisine en images
www.cuisimages.com

CUISICOURS
Offrez un cours
de cuisine
www.cuisicours.com



Déposez la morue dessalée dans un grand volume d'eau froide avec 2 feuilles de laurier, une branche de thym et quelques grains de poivre. Portez à frémissement et laissez cuire 10 min.

Egouttez la morue, ôtez la peau et les arêtes en effeuillant du bout des doigts.



Pelez l'oignon, l'ail et la cive et ciselez finement. Ciselez le persil.

Ecrasez l'ensemble dans un mortier avec le piment de Cayenne.

Ajoutez la morue par petites quantités.



Pâte :

Versez la farine, la levure et l'œuf dans un saladier et délayez la pâte avec de l'eau.

Ajoutez la préparation de morue et mélangez.



Chauffez l'huile à 180° et versez des petites quantités de pâte à l'aide de 2 càc.

Laissez frire 2 min de chaque côté (retournez les acras à mi cuisson).



Conseils

Variante

Vin