

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

ACRAS DE MORUE

Pour 6 personnes

Préparation : 1 h

Repos : 30 mn

Cuisson : 5 mn

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 250 g de morue séchée
- 2 œufs
- ½ sachet de levure chimique
- 5 gousses d'ail
- 5 cives ou 3 échalotes
- 1 piment ou piment doux
- 1 branche de thym
- 4 branches de persil
- 1 verre d'eau
- Poivre et sel
- Huile pour friture

Préparation :

Dessalez la morue en la faisant tremper dans de l'eau froide pendant 24 heures (changez l'eau 2 ou 3 fois).

Enlevez la peau, les arêtes. Emiettez-la en l'écrasant sous vos doigts.

Hachez finement les cives ou les échalotes, le persil, le thym, le piment, écrasez l'ail, incorporez à la morue, ajoutez la farine et la levure, mélanger. Faire un puits et versez l'eau en remuant, poivrez.

Séparez les jaunes des blancs d'œufs, versez les jaunes dans la pâte, battre les blancs en neige ferme et les incorporer à la pâte. Laisser reposer 30 minutes environ. Goûtez et salez si nécessaire.

Faire bien chauffer l'huile. Versez par petites cuillerées la pâte, laissez gonfler et dorez sur toutes les faces, égouttez sur du papier absorbant et servir chaud.