Accras de Morue

Pour 2 personnes – temps de réalisation : 45mn – temps de dessalage de la morue : 4 heures

- Les ingrédients :

  - ✓ 250g de morue salée
  - ✓ 250g de farine
  - ✓ 15cl de lait
  - ✓ 2 gousses d'ail
  - ✓ 1 gros oignon
  - ✓ 1 piment
  - ✓ persil, thym
  - ✓ huile

- La recette :

Rincer et faire dessaler la morue en la trempant dans de l'eau pendant 4 heures. Changer l'eau toutes les heures.
Cuire la morue à l'eau bouillante (ne pas rajouter de sel) pendant 10mn.
L'égoutter, enlever la peau et les arêtes et émietter la chair.
Couper l'ail, l'oignon et le piment en petits morceaux et les mettre avec le persil et le thym dans un saladier. Piler le tout.
Ajouter la farine tamisée et délayer avec le lait. Ajouter la morue et mélanger.
Faire frire les accras, prélevés à l'aide d'une cuillère à café bien bombée, dans 2cm d'huile bouillante.