

Recette d'accras de morue

Proposée par François Buet

Voilà la recette que j'ai utilisée, fruit de ma culture antillaise...
Pour 40 accras environ.

200 gr de morue.
200 gr de farine.
1 œuf.
1 sachet de levure.
1/2 jus de citron.
1 gousse d'ail pressée.
4 tiges de cive ou ciboule.
4 branches de persil.
Entre 1/2 et 1,5 verre de lait.
Poivre.
Sel (si la morue a été trop dessalée).
Piment.

Dessaler la morue (coupée en portions) pendant 30-36 h en changeant l'eau 3 fois au moins.

Faire cuire la morue, mise dans l'eau froide, laisser frémir, sans bouillir pendant 4-5 min. Puis l'égrener en petites miettes à la fourchette tant qu'elle est chaude (c'est plus facile).

Dans un saladier mélanger la farine et la levure, puis l'œuf. Ajouter du lait, la cive et le persil ciselé, l'ail pressé et le jus de citron.

Incorporer la morue émiettée et bien mélanger.
Si besoin ajouter un peu de lait pour obtenir la consistance désirée (pâte molle et souple).

Laisser reposer 2-3 h.

Quand l'huile à friture est bien chaude y mettre une cuiller de la pâte, faire dorer des 2 côtés et déposer les accras sur un papier absorbant.

Je conseille d'en faire 3 ou 4 puis après avoir goûté rectifier éventuellement l'assaisonnement. Le plus difficile, de ma pratique c'est le dosage du piment pour qu'on en sente le parfum sans arracher la gueule! Cela me nécessite 2 à 3 ajustements.



