

LA HAVANE

ACCRAS DE MORUE

Ingredients (pour 4 personnes)

- 250 g de morue
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 piment oiseau
- 2 c. à s. de persil haché
- Sel et poivre
- 250 g de farine
- 2 oeufs
- ½ verre d'eau ou de lait
- Huile de friture

Preparation:

Dessaler la morue en la faisant tremper à grande eau pendant 4 heures. Egoutter. Retirer les arêtes et la peau.

Passer la chair de la morue au mixeur avec l'oignon, l'ail, le piment, le persil, le sel et le poivre en quantité modérée.

Verser dans un saladier. Ajouter la farine, les oeufs un à un et l'eau (ou le lait). Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte ni trop liquide ni trop sèche. Rajouter de l'eau si besoin est.

Prendre de la pâte à l'aide d'une cuillère à soupe et la déposer délicatement dans l'huile bouillante. Laisser frire 2 à 3 minutes.

Egoutter les accras sur du papier absorbant et savourer sans attendre.

