

Accras de morue

Pour 4 pers:



- 500 g de morue salée
- 200 g de farine
- 1 oeuf
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- 20 cL de lait
- 5 g de levure chimique
- ciboulette ou persil
- 1 piment antillais ou poudre de Cayenne
- 1 kg de végétaline

Recette de Jérémie, copain martiniquais de Matthieu.

Se prépare la veille, à cause de la morue qu'il faut dessaler.

Les accras peuvent se congeler. Les décongeler au réfrigérateur, 24h ou 12h avant de les consommer et les réchauffer au dernier moment, 10 min au four 170°. Compter 12 accras par personne.

- Rincer la morue à l'eau froide pour éliminer un maximum de sel. La faire tremper 24h, peau au-dessus. Si elle dessale la peau en-dessous, le sel sera retenu par la peau et la chair restera très salée. Renouveler l'eau de temps en temps
- Cuire la morue dans de l'eau bouillante, quelques minutes, jusqu'à ce qu'elle se défasse. L'égoutter, la débarrasser de sa peau et de ses arrêtes, ce qui est plus difficile à faire si la morue est froide.
- La laisser refroidir, l'émietter grossièrement. 500 g de morue salée donnent environ 300 g de morue cuite.
- Faire chauffer la friteuse.

Couper l'oignon en petits dés, ciseler la ciboulette. Couper le piment en très petits morceaux, éventuellement porter des gants, sinon ne pas se frotter les yeux. A défaut de piment frais, utiliser de la poudre, ce qui peut être plus facile à doser.

Dans un grand saladier, mélanger la farine et les œufs. Ajouter le lait peu à peu jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse.

Ajouter les oignons, la ciboulette, l'ail pilé et le piment. Attention au piment, s'il est très fort, il peut être prudent d'en ajouter un seul petit carré dans chaque cuillerée de pâte.

Faire tomber dans la friture des petits paquets de pâte de la taille d'une cuiller à café. Laisser dorer, retirer et placer sur un papier absorbant

Goûter le premier, éventuellement rajouter du sel, poivre, piment de Cayenne ou d'Espelette à la pâte. On peut aussi rajouter le piment individuellement, dans chaque cuillerée de pâte.