

Acras de morue



Difficulté : ★ ★ ★ ★ ★

Ingrédients :

Pour 30 acras :

400g de morue
400g de pommes de terre
2 œufs
1 oignon
1 brin de persil

Préparation :

- 1 Laver les pommes de terre, les couper en deux.
- 2 Plonger la morue dans une bassine d'eau, l'essorer, changer l'eau et la replonger dans la bassine. Essorer.
- 3 Dans une casserole mettre les pommes de terre et la morue à cuire une vingtaine de minutes.
- 4 Une fois cuite, retirer la peau des pommes de terre et réduisez-les en purée dans un récipient.
- 5 Plonger la morue dans un troisième bain d'eau, puis égoutter. Si vous utiliser de la morue entière retirer les arrêtes et la peau.
- 6 Placer un quart de la morue au centre d'un torchon blanc propre. Refermer le torchon et frapper une dizaine de fois la morue emprisonnée contre le rebord d'une table. Répéter l'opération avec le reste de morue.
- 7 Émincer le persil et l'oignon, l'incorporer à la purée, ajouter la morue effilée. Battre les œufs et les incorporer.
- 8 Mettre à chauffer un grand bain d'huile, à l'aide de 2 cuillères à soupe former des cannelles bien compactes et les frire 1 à 2 minutes.

