

ACRAS DE MORUE

QUANTITE POUR 10 PERSONNES :

PATE A BEIGNET :

- Farine : 400g
- Huile d'olive : 1 C à S
- Levure chimique : 1 sachet
- Oeufs : 3
- Eau : jusqu'à consistance assez épaisse de la pâte
- Filets de morue salés : 500g - laurier, fenouil pour l'eau de cuisson
- Poivre, persil haché, piments antillais (citrouille) hachés, ciboulette taillée finement, thym, ail pilé : + ou - suivant le goût
- huile pour la friture

TECHNIQUE :

- Faire tremper les filets de morue dans une passoire immergée dans de l'eau claire renouvelée plusieurs fois, pendant 48h
 - Faire pocher les filets dessalés dans de l'eau bouillante aromatisée (laurier, fenouil)
 - Réaliser une pâte à beignet assez épaisse et la laisser reposer 1h
 - Hacher les filets de morue au mixer ou les écraser avec une fourchette dans un saladier. Les ajouter dans la pâte à beignet et bien mélanger le tout.
 - Ajouter tous les condiments et épices. Goûter pour vérifier l'assaisonnement qui doit être bien relevé.
 - Préparer une bassine à friture et faire chauffer l'huile. A l'aide de 2 cuillères à soupe prendre de la pâte, la façonner et la faire tomber dans l'huile chaude.
 - Les beignets doivent être dorés sur leurs 2 faces.
 - Bien les égoutter sur du papier absorbant.
 - Déguster tièdes avec un planteur exotique
-