

ACRAS DE MORUE

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 400 g de morue salée
- 100 g de pommes de terre farineuses (bintje)
- 100 g de farine
- 1 œuf entier
- 3 ou 4 cuillerées à soupe de lait
- 1 petit piment vert
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- Quelques brins de ciboulette
- Poivre de Cayenne
- Huile de friture
- Sel

1 - Mettez la morue à dessaler 12 heures dans beaucoup d'eau froide à changer de temps en temps.

Mélanger la farine et l'œuf et ajouter le lait pour obtenir une pâte molle ; saler et laisser reposer au moins 4 heures.

2 – Faire pocher la morue à petits frémissements pendant 15 mn et l'égoutter. Faire cuire les pommes de terre à l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres.

3 – Ecraser la morue avec les pommes de terre. Ajouter les échalotes, l'ail , la ciboulette et le piment (débarrassé de ses pépins) passés au mixer. Mélanger le tout puis incorporer la pâte. Rectifier l'assaisonnement et ajouter éventuellement un peu de poivre de Cayenne.

4 – Mouler des petites boules avec deux cuillères à café et les faire frire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Servir encore tièdes avec une salade.