

ACCRAIS DE MORUE OU DE CREVETTE



Incontournables pour accompagner l'apéritif, les accras de morue ou de crevettes sont des beignets miniatures.

Compter 4 accras par personne

400 gr de morue dessalée (ou de crevettes) 300 gr de farine, 25cl de lait entier, 1 sachet de levure, 2 cives, 1 oignon, persil, ail.

Jeter la morue dans l'eau à gros bouillons.

Quand le poisson est cuit, égouttez-le puis émiettez-le.

Mélangez le lait, la levure et la farine et incorporez les miettes de morue, et tous les autres ingrédients

Avec une cuiller à café, formez des boules de pâte, et jetez-les dans 2 litres d'huile de friture bien chaude.



Temps de cuisson 10 minutes

Sortez les accras et égouttez-les pour éliminer l'huile (On peut les laisser reposer quelques instant sur un papier absorbant pour améliorer l'élimination d'huile).

Servez bien chaud.