

Fraîchement pêchés,  
délicieusement  
cuisinés !

Découvrez toutes nos recettes du poissonnier.

## Accras de morue



### Ingrédients pour 6 personnes

500 g de Morue salée,  
250 g de pâte à beignets,  
1 feuille de laurier,  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive,  
2 échalotes,  
1 Gousse D'ail,  
5 brins de ciboulette,  
1 pointe de poivre de Cayenne,  
Huile de friture

### Préparation

La veille, faire tremper la morue pour la dessaler, en changeant l'eau régulièrement.

Le jour même, faire cuire la morue dans de l'eau froide avec du laurier pour une dizaine de minutes à feu doux

Laisser égoutter

Extraire les arêtes et la peau et émietter dans un récipient avec l'huile d'olive.

Incorporer les échalotes, l'ail et la ciboulette bien hachés, remuer, et ajouter la pâte à beignets avec un peu de poivre de Cayenne.

Assaisonner selon votre goût.

Faire des boules de pâte avec une cuillère à café

Faire frire les boules dans l'huile bien chaude, en les retournant.

Egoutter retirer l'excès de gras à l'aide de papier absorbant.

Ne pas faire frire les accras tous en même temps pour éviter qu'ils s'accrochent les uns aux autres.

Déguster avant qu'ils ne refroidissent