

ZÓDIO

Accras de morue

Sandrabel





🇫🇷 Accras de morue 🇫🇷

Ingrédients

- ▲ 400 g de morue dessalée
- ▲ 700 de pommes de terre
- ▲ 4 œufs
- ▲ 1 oignon finement haché
- ▲ 1 bouquet de persil haché
- ▲ Huile pour friture

1-La veille, faites dessaler la morue(peau vers le haut) dans de l'eau froide en changeant celle-ci environ toutes les 4h .

Lors du dernier rinçage placer la morue dans du lait

2-Mettre la morue à cuire dans une casserole d'eau

3-Effeuille la morue en petit morceaux (mettre de côté)

4-Cuire les pdt dans une casserole d'eau bouillante ,lorsque les pommes de terre sont cuites, écrasser en purée à l'aide d'une fourchette .

5-Dans un saladier , mélanger la purée de pommes de terre avec la morue, l'oignon finement haché, le persil haché mélanger .

6-Ajoutez les oeufs un par un en les incorporant bien à chaque fois Jusqu'à ce que la pâte ait la consistance désirée.

7-Travailler la pâte pour avoir un mélange homogène

8-Façonner les acras à l'aide de deux cuillères à soupe et les plonger dans un grand volume d'huile chaude.

9- égoutter sur un papier absorbant

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr