ACRAS DE MORUE

Ingrédients :

300 g de morue salée
½ piment antillais sans graines
½ bouquet de persil
6 cives
4 gousses d'ail
300 g de farine
2 œufs
½ verre de lait
1 sachet de levure de boulanger
Paillettes de salade du pêcheur
Sel, poivre

Préparation :

Dessaler la morue pendant 24 heures en changeant l'eau froide plusieurs fois
Faire cuire la morue à l'eau frémissante ou à la vapeur pendant 10 minutes, laisser refroidir puis émietter.
Hacher finement le piment, le persil, les cives et l'ail, incorporer à la morue et ajouter les paillettes de salade du pêcheur.
Mélanger la farine tamisée avec la levure, le sel et les 2 jaunes d'œufs (réserver les blancs)
Creuser un puits et verser 1 verre de lait coupé par moitié avec de l'eau pour obtenir une pâte à beignet homogène.
Laisser reposer 1 heure.
Au moment d'utiliser la pâte, incorporer les 2 blancs montés en neige.
Mélanger les 2 préparations.
Faire tomber de petites cuillérées de pâte dans un bain de friture bouillant (huile neutre).
Laisser gonfler et dorer les acras, les égoutter sur du papier absorbant et servir sans attendre.

Recette proposée par Hélène et Alan
Inspirée d'un séjour aux Antilles
Troc-recettes du 28/01/2019 : Lanmodez