

ACCRAIS DE MORUE

- 300 g de farine,
- 200 g de morue,
- 3 oeufs,
- 2 oignons,
- 2 gousses d'ail,
- (PM) eau,
- 1 piment,
- sel, poivre, muscade,
- (PM) vinaigre,
- 1 bouquet de persil et de ciboulette
- une cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1 L d'huile.

Faire dessaler la morue en changeant l'eau toutes les 5 heures pendant 24h.

Egoutter la morue et la pocher dans de l'eau bouillante pendant 30 mn.

Mélanger la farine en ajoutant petit à petit 1 à 2 verres d'eau.

Peler et enlever les arêtes de la morue.

La mixer avec le piment, le persil, l'ail, les oignons, le sel, le poivre et la muscade. L'ajouter à la pâte.

Séparer les jaunes et les blancs d'œufs.

Ajouter à la pâte les jaunes avec un peu de vinaigre et laisser reposer.

Ajouter le bicarbonate et les blancs battus en neige.

Cuire dans l'huile très chaude en prélevant cuillère par cuillère.