

Bonjour, je m'appelle Maiwenn et je vous propose une recette de mon pays d'origine (la Martinique dans les Antilles) : ce sont les accras à la morue.

Les ingrédients :

- 400 grammes de morue séchée et salée
- 2 oignons, du thym
- 3 gousses d'ail-une pointe de piment antillais ou « végétarien »
- 500 grammes de farine
- 1 sachet de levure (chimique ou pas)
- 2 branches de persil hachées
- 1 œuf entier
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude
- sel ; poivre
- huile



Préparation :

- Dessalez la morue 2 fois dans l'eau puis hachez le persil, l'oignon et l'ail.
- Dans un saladier, malaxez avec de la farine et incorporez la morue, l'ail, l'oignon, le persil et le thym.
- Incorporez juste le jus de piment (s'il est trop fort) au mélange avec la levure, une cuillère à café de bicarbonate de soude et l'œuf entier.
- Mélangez le tout. Salez légèrement la pâte, juste une pincée de sel et poivrez.
- Ajoutez de l'eau pour obtenir une pâte homogène. La pâte doit être un peu fluide.
- Enfin, on fait chauffer l'huile et on fait frire la pâte en forme de boulettes.

Il faut que ce soit doré, un peu entre le orange et le marron.

Pour mettre les accras

ATTENTION, NE PAS OUBLIER LE PAPIER ABSORBANT