

Recette  
M<sup>me</sup> Bigot

ACCRA de MORUE

ELEMENTS de BASE

200 Gr de morue salée  
200 Gr de farine  
1 Oeuf  
1 Sachet de levure en poudre  
1,5 dl d'eau ou de lait  
2 Gousses d'ail  
1 Bottillon de ciboulette  
1 Cuillerée de vinaigre  
1/2 piment  
Sel, poivre  
Huile (pour la friture)

o  
o o  
o

Faire dessaler la morue pendant 5 à 8 heures. Ensuite la pocher dans l'eau doucement; porter à frémissements 15 minutes. Egoutter la morue, ôter la peau et les arêtes, l'effeuiller puis plier la chair ou la mixer broyer au mixer. Dans une grande jatte, verser la farine ainsi que l'ail, la ciboulette et le 1/2 piment hachés. Faire une fontaine, au centre déposer un oeuf, le sel, le poivre, l'eau ou le lait, le vinaigre, la levure. Mélanger avec une spatule en bois jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Ajouter dans la morue hachée. Faire chauffer l'huile de friture. A l'aide d'une petite cuillère, laisser tomber dans l'huile chaude des boules de pâte de la grosseur d'une noix. Les faire dorer, les égoutter sur du papier absorbant. Servir bien chaud.

MON CONSEIL : Avec la quantité d'éléments de base préconisée, on peut en réaliser une trentaine./.