

Accras de morue

Pour 6 personnes

400 g de morue salée

2 œufs

200 g de farine

½ sachet de levure chimique

1 oignon

2 gousses d'ail

1 bouquet de ciboulette

½ piment antillais

Placer la morue dans l'eau froide pour la dessaler en changeant l'eau plusieurs fois

Placer la morue dans une casserole d'eau froide et porter à ébullition

Dès les premiers frémissements, égoutter la morue et laisser tiédir

Retirer la peau et les arêtes et émietter finement la chair

Eplucher et hacher finement l'oignon, peler et dégermer l'ail et le hacher

Verser la farine et la levure dans un saladier, verser 15 cl d'eau, ajouter les jaunes d'œufs, l'oignon, l'ail et la ciboulette coupée

Battre les blancs en neige, incorporer délicatement à la pâte, ajouter la morue et le piment

Faire chauffer l'huile et faire des beignets par petites cuillerées

Laisser dorer 3 minutes environ

Servir tiède