

Accras de morue

Ingrédients : 6 personnes

- 250 g de farine
- 1 sachet et demi de levure
- 150 g de morue
- 1 oeuf
- persil, piment, thym
- 20 g d'ail mixé
- poivre, sel
- 2 verres de lait + eau pour liquéfier



Préparation :

Mettre la morue à dessaler la veille dans l'eau froide. Le lendemain, la faire cuire dans l'eau environ 15 min, à partir de l'ébullition.

Emietter la morue et mélanger le tout.

Laisser reposer 2 heures.

Cuire dans de l'huile jusqu'à ce que les accras soient dorés : 3 à 4 min.