

# Accras de morue à la Portugaise



## INGREDIENTS

### pour 8 personnes

Pour un grand saladier d'accras :

- 1 kg de morue (ou la moitié déjà effilochée)
- 3 ou 4 pommes de terre Bintje (selon la taille)
- 4 oeufs
- 6 cuillères à soupe bombées de farine
- 1/2 paquet de levure chimique
- 2 oignons
- 1 bouquet de persil plat
- 1/2 verre de lait (10cl)
- huile d'olive
- huile de friture

## PRÉPARATION

1 - La veille, faites dessaler la morue dans de l'eau en changeant celle-ci environ toutes les 5 heures. Faites-la cuire 10 minutes dans un litre de lait mélangé à un litre d'eau (départ à froid). Egouttez, puis effilochez la morue avec une fourchette en retirant la peau et les arêtes.

2 - Faites cuire les pommes de terre et écrasez-les avec le lait. Ajoutez les oeufs un par un en les incorporant bien à chaque fois.

3 - Ajoutez les oignons, hachés et revenus à l'huile d'olive, et le persil haché finement également. Ajoutez la morue, la levure et la farine en pluie et mélangez. Laissez reposer 3 à 4 heures si possible pour que la pâte lève un peu.

***Pour finir** .....En apéritif ou en entrée avec une salade verte, Hum !!!!*

Faites chauffer un bain de friture, et plongez-y des petites quenelles de pâte à accras que vous formez avec deux cuillères. Attention, l'huile ne doit pas être trop chaude sinon les accras noircissent sans cuire.

