



4 personnes



40 minutes



20 minutes

- 500g de morue salée séchée
- 500g de pommes de terre
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 botte de persil
- 6 oeufs

Croquettes de morue

1- Faites dessaler la morue pendant 24h en la mettant dans de l'eau froide, renouvelée toutes les 6h. Mettez-la dans l'eau froide et faites cuire en maintenant à ébullition 15-20min. Cuisez les PDT pour en faire une purée.

2- Pendant les cuissons, hachez finement l'ail, l'oignon et le persil. Mélangez le tout. Quand la morue est cuite, égouttez, retirez la peau et les arêtes, puis déchiquetez-la finement.

3- Mélangez la purée, la morue, l'oignon, l'ail, le persil et les oeufs entiers, et formez des quenelles à l'aide de 2 cuillères à soupe. Mette-les au fur et à mesure dans la friture jusqu'à ce qu'elles soient dorées.