Accras de Morue

6 personnes

25 min

75 min

- 250 g de morue salée
- 250 g de farine
- 3 oignons
- 1/2 verre d'eau
- 3 têtes d'ail
- 2 branches d'oignons verts
- 1/2 sachet de levure
- 1 oeuf
- 1 piment antillais
- 1/2 bouteille d'huile
- Persil, sel et poivre

Un ou deux jour(s)avant

1- Dessalez la morue en la faisant tremper dans l'eau 36h à 48h, en changeant l'eau régulièrement.

Jour J

2- Faites bouillir la morue 5 à 10 minutes. Quand elle est bien cuite, hachez-là en ajoutant les oignons, l'ail, les oignons verts, le persil, la levure, le sel, le poivre et le piment. Prenez un grand bol pour y verser le mélange.

3- Ajoutez la farine, l'oeuf et un peu d'eau pour que la pâte soit onctueuse. Mettez la levure et laissez reposer le tout pendant 1 heure.

4- Faites chauffer l'huile dans la poêle. Quand elle est bien chaude, versez avec une cuillère des petites quantités de pâte et laissez-les dorer. A servir tiède