

ACCRAS DE MORUE TRADITIONNELS DE BABETTE



Par

Babette de Rozières

Dans

**A table avec Babette :
Accras de morue de
traditionnels**

INGRÉDIENTS :


- 200 g de morue salée
- 200 g de farine tamisée
- 6 pieds de cive
- ou 1 bottillon de ciboulette
- 2 gousses d'ail
- 2 brins de persil plat
- 1 morceau de piment antillais
- 1 paquet de levure chimique
- 3 verres d'eau
- 1 litre d'huile de friture
- Sel, poivre

RECETTE :

1. Mixez au moulin à légumes les herbes, la cive, l'ail et le piment de façon à obtenir une crème d'herbes. 2. La veille, faites griller la morue salée puis plongez-la dans un récipient rempli d'eau froide. 3. Le lendemain, jetez l'eau, lavez la morue et faites-la cuire à gros bouillons dans une bassine d'eau pour la dessaler. Jetez la première eau de cuisson, remettez de l'eau fraîche et faites cuire à nouveau la morue. 4. Egouttez-la et laissez-la refroidir puis enlevez la peau, les arêtes. Emiettez la chair puis passez-la au mixeur à légumes et réservez. La chair ne doit pas être totalement dessalée. 5. Dans un saladier, mettez la farine, ajoutez la levure chimique, la morue, puis les herbes et l'eau. Mélangez bien le tout à l'aide d'une spatule en bois de manière à obtenir une pâte homogène, et laissez reposer la pâte pendant 2 heures environ. 6. Dans une casserole, mettez l'huile de friture. Lorsqu'elle est bien chaude, prélevez par petites cuillères à café la pâte et mettez-la dans l'huile chaude. Les accras doivent immédiatement remonter à la surface de l'huile. Si les accras ne remontent pas de suite à la surface de l'huile c'est qu'ils manquent un peu de levure. Il faut donc en rajouter puis bien mélanger et laisser reposer à nouveau 10 minutes. 7. Faites cuire vos accras. Laissez-les dorer en les retournant régulièrement dans l'huile, et à l'aide d'une écumoire sortez-les de l'huile. Disposez-les sur du papier absorbant et servez chaud. **Le petit + de Babette : c'est la levure qui donne de la légèreté aux accras !**

PRÉPARATION :

 30 minutes

 10 minutes

 2 personnes

 Moyen