



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Bolinhos de peixe de bacalhau picantes .

Acras de morue épicés



Ingrédients :

- 1 oignon jaune
- 1/2 de lait 1/2 écrémé
- 1/2 paquet de levure chimique
- 10 cl de lait
- 2 gros oeufs
- 2 pommes de terre
- 250 g de morue salée séchée
- 3 c.à.s bombées de farine
- Huile d'olive
- Persil, sauce piquante piri - piri

- 48 h auparavant dessaler la morue en changeant l'eau environ toutes les 5 h
- Cuire la morue dans 1/2 litre de lait et 1/2 d'eau. Départ de cuisson à froid
- Égoutter et effiloche la morue avec une fourchette en retirant la peau et les arêtes
- Cuire les pommes de terres et les écraser avec 10 cl de lait, ajouter les oeufs
- Bien incorporer les oeufs un à un comme on ferait pour des blancs en neige
- Ajouter les oignons hachés et revenus à l'huile d'olive, le persil et la sauce piquante
- Ajouter la levure et la farine et mélanger. Laisser reposer 1/2 journée pour que la pâte lève
- A l'aide de 2 c.à.s former de petites quenelles de morue
- Faire chauffer un bain de friture et y plonger les quenelles de pâte à acras
- Les déposer délicatement dans le bain, les laisser quelques secondes en les tournant
- Les égoutter sur du papier absorbant et les envelopper pour réduire l'excès d'huile
- Ne pas hésiter à servir avec quelques gouttes de cette fameuse sauce piquante

Information : Cette recette se retrouve aussi sous la dénomination pastéis de bacalhau

