



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

## . Croquettes de morue à la portugaise .

### Pastéis de bacalhau



#### Ingrédients :

- 1 gousse d'ail
- 1 gros oeuf
- 200 g de morue salée séchée
- 400 g de pomme de terre
- Huile de friture
- Persil, sel, poivre

- Faire dessaler à l'eau froide la morue en la faisant tremper dans l'eau 48h ...
- ... avant le moment de préparer la brandade en changeant l'eau le plus régulièrement possible
- Peler et couper en dés les pommes de terre, piler l'ail en ayant retiré le germe
- Dans une casserole cuire à feu doux la morue à eau froide jusqu'à la première ébullition
- Changer l'eau et reporter la cuisson une dizaine de minutes toujours avec de l'eau froide
- En même temps cuire 20 minutes à l'eau bouillante non salée les pommes de terre
- Lorsque le poisson est cuit l'émietter et enlever les arêtes récalcitrantes et le cartilage
- Laisser la peau qui servira de liant
- Lorsque les pommes de terre sont cuites les écraser avec un presse légumes, réserver
- Mélanger l'ail, le persil, la morue et les pommes de terre écrasées
- Ajouter et amalgamer l'oeuf, saler et poivrer
- Préparer les beignets avec les mains et former des boules de la taille d'un oeuf
- Dans un faitout, faire chauffer de l'huile et cuire les beignets jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés
- Disposer sur du papier absorbant pour bien éponger l'excédent d'huile et assécher les beignets
- Au besoin finaliser la cuisson des beignets au four afin d'assécher davantage les beignets
- Servir chaud ou froid avec une salade

