



Accras de morue



passion & saveurs
gourmandes

CHEF À DOMICILE - TRAITEUR - COURS DE CUISINE

FICHE TECHNIQUE

Accras de Morue

INFORMATIONS TECHNIQUES



RENDEMENT

Environ 15 pièces



PRÉPARATION

20 min



DESSALAGE

1 h 30



REPOS

10 min (conseillé)



CUISSON

170 - 180 °C

INGRÉDIENTS

- 90 g de morue dessalée
- 60 g de farine
- 90 ml d'eau froide
- 4 g de levure chimique
- 18 ml de jus de citron
- 10 g de cive
- 1/2 échalote ou 1/2 oignon (env. 10 g)
- 1 gousse d'ail (env. 8 g)
- 1 branche de persil haché (env. 4 g)
- 2 pincées de mélange 4 épices
- 1 pointe de couteau de pâte de piment rouge (facultatif)
- Huile de friture (quantité suffisante)

MÉTHODE DE RÉALISATION

1



PRÉPARATION DE LA MORUE

- Dessaler la morue pendant 1 h 30, égoutter puis cuire pendant cinq minutes à l'eau.
- Égoutter puis effiloche finement à l'aide d'un couteau ou à la main.

2



ASSAISONNEMENT

- Dans un saladier, déposer la morue effilochée.
- Ajouter l'ail haché, le jus de citron, la cive ciselée, l'échalote finement ciselée, le persil haché, la pâte de piment et le mélange 4 épices.

3



RÉALISATION DE LA PÂTE

- Incorporer la farine et la levure.
- Mélanger soigneusement.
- Ajouter progressivement l'eau froide jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- Mélanger une dernière fois.

4



REPOS

- Laisser reposer la pâte 10 minutes.

5



CUISSON

- Chauffer l'huile entre 170 et 180 °C.
- Former des petites portions à l'aide de deux cuillères.
- Plonger dans l'huile chaude.
- Frire 3 à 4 minutes jusqu'à obtention d'une belle coloration dorée.
- Égoutter sur papier absorbant.



CONSEIL DU CHEF

Pour des accras particulièrement légers, utilisez une eau très froide et évitez de surcharger la friteuse.
Servir immédiatement avec un quartier de citron vert et une sauce chien légèrement relevée.

