

Accras de morue (faciles)

Bonjour à toutes et tous

Mon Mari a depuis toujours été un grand fan des accras de morue. Dans ses plus jeunes années, il connaissait un restaurant antillais donc c'était la spécialité et s'en régalaient. Par conséquent, quand je me suis intéressée à la cuisine, il m'a vite dit « *Si tu savais les faire, cela serait génial* ».

En étant franche, il m'a fallu 2-3 essais de recettes pour trouver LA bonne, c'est-à-dire celle avec la saveur adaptée (quantité de morue, de piment), de texture (bien moelleux dedans, croquant dehors) et sans ingrédient venant d'ailleurs. Depuis des années, c'est devenu un classique de la maison que je connais par cœur. À l'apéritif quand des amis passent, en plat pour lui et les petits gourmands, cela fait toujours mouche.

Je vous propose ma recette si cela peut vous intéresser. J'espère qu'elle vous plaira (à vous ou vos convives) autant qu'à nous.

- ACCAS DE MORUE -
MAISON



© Au Fil du Thym

Accras de morue maison

Recette : Accras de morue

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes pour les accras + 15 minutes pour la morue

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 400 à 500 g de morue salée
- 250 g de farine
- 20 cl d'eau
- 1 sachet de levure chimique
- 3 bonnes pincées de piment
- 1 gousse d'ail
- 1/2 botte de persil
- poivre
- Huile de friture

Réalisation

Étape 1 : Désaler la morue [À l'avance]

- Faites désaler la morue pendant environ 12 heures.

Étape 2 : Préparation des accras

- Égouttez la morue et faites la cuire une dizaine de minutes dans du lait.
- Pendant ce temps, hachez le piment, l'ail et le persil. Réservez.
- Disposez farine, le piment, poivre et levure dans un saladier ou équivalent. Ajoutez l'eau et mélangez pour obtenir une pâte homogène.
- Lorsque la morue est cuite, égouttez-la, retirez les arêtes et écrasez-la finement avec une fourchette.
- Ajoutez la morue, le persil haché à votre pâte et mélangez pour obtenir quelque chose d'homogène.
- Faites chauffer l'huile de friture. Une fois celle-ci chaude, déposez-y des petites boules de pâtes formées à l'aide d'une cuillère à café pleine.
- Quand les beignets remontent à la surface, laissez les cuire 2 minutes environ
- Une fois cuits, retirez-les et égouttez-les sur du papier absorbant

Servez chauds ou à température ambiante.

Astuces :

- J'évite de saler les accras car la morue ne perd pas tout son sel lors de l'étape 1 pas entièrement
- En saison, n'hésitez pas à remplacer le piment sec par du vrai piment
- **À l'avance** : vous pouvez préparer les accras une journée l'avance et les réserver au réfrigérateur. Par contre, ils perdront leur croustillant.

Note : Pour l'orthographe, l'écriture accra, acra ou akra, ou achard est admise, cf. [wikipédia](#)



© Au Fil du Thym

Accras de morue maison