

## Acras de morue

15 pièces

- 250g de morue
- 250g de farine
- le jus d'un citron
- 2 gousses d'Ail
- 1 oignon, du piment selon votre goût
- 2 œufs
- quelques brins de persil
- une cuillère à café de thym séché
- 1 petit verre de lait
- huile de friture
- 1 feuille de laurier

■ *Beignets de morue à l'antillaise.*

**Servir:** Déguster ces acras bien chaud en entrée ou en apéritif, avec un verre de Muscadet.



■ Faites dessaler la morue en la laissant tremper dans de l'eau pendant plusieurs heures en changeant l'eau régulièrement. Déposez la morue dans l'eau bouillante avec la feuille de laurier, et poursuivez la cuisson pendant 10 minutes. Supprimez la peau et les arrêtes.

■ Mélangez la farine avec le lait, la levure et les œufs. Laissez reposer une heure.

■ Mixez la morue avec l'oignon épluché, le piment, l'ail épluché, le jus de citron, le persil, le thym, et un peu de poivre.

■ Mélangez bien la morue avec la pâte, vous devez obtenir un ensemble ni trop liquide, ni trop sec. Rajoutez du lait si besoin.

■ Faites bouillir l'huile, et jetez-y de petites boules de pâte une à une, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et bien gonflées. Déposez-les sur du papier absorbant.