

Acras de morue

Préparation : 30 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients : (4 personnes)

- 125 g de morue salée
- 250 g de farine
- 2 verres d'eau
- 1/2 paquet de levure
- 3 pieds de cives
- 3 gousses d'ail
- piment
- 1 oignon
- 2 œufs
- 1 citron vert, thym, persil
- sel, poivre



- Pochez la morue. Laissez-la reposer et retirez la peau et les arrêtes.
- Emiettez la morue, hachez les épices : cives, ail, oignon, piment, thym, et persil.
- Déposez la farine dans un plat, y ajoutez la morue émiettée, les épices hachées et un œuf entier.
- Versez un verre d'eau dans le mélange. Commencez à remuer doucement. Incorporez une cuillerée d'huile.
- Versez la levure et remuez énergiquement. Votre pâte doit être homogène, si non rajoutez un peu d'eau.
- Dans un bol, montez deux blancs en neige, puis incorporez-les à votre pâte.
- Remuez délicatement, salez et poivrez.
- Dans une poêle contenant vingt cinq cl d'huile, bien chaude, déposez à l'aide d'une cuillère, la valeur d'une noix de pâte. Laissez cuire et colorer.
- Déposez sur un papier absorbant et servez avec une sauce Chien.

SAUCE CHIEN

Ingrédients :

- 8 pieds de cives
- 1 tête d'ail
- 1 oignon
- 1 dl d'huile
- 3 citrons verts
- thym, persil, piment
- sel, poivre

Recette:

- Nettoyez et lavez correctement les cives. Emincez-les finement.
- Coupez le piment en deux. Epépinez-le et hachez-le finement.
- Epluchez l'ail et hachez-le. Ajoutez-le aux cives et piment hachés.
- Ajoutez les autres condiments hachés : oignons, persil, thym.
- Pressez le jus des citrons et incorporez-le à vos condiments. Salez et poivrez.
- Versez 10cl d'eau chaude et l'huile. Remuez bien le tout. Votre sauce est prête.

