

Croquettes de Morue

Ingrédients :

500g de morue

500g de pommes de terre (chair farineuse)

100g de farine

150g de chapelure

4 œufs

2 gousses d'ail

2 branches de thym

2 branches de laurier

Sel, poivre

Huile de friture



Préparation :

- 1) Faites dessaler la morue 24 heures dans un saladier d'eau froide, en changeant l'eau plusieurs fois.
- 2) Pelez les pommes de terre et coupez-les en morceaux. Pelez et hachez l'ail. Faites cuire les p de terre et l'ail à l'eau bouillante 20mn avec le thym et le laurier .Égouttez-les et écrasez-les en purée.
- 3) Rincez la morue, coupez-la en morceaux et pochez-la 8mn dans une casserole d'eau bouillante avec le thym et le laurier. Egouttez-la, retirez les arêtes et émiettez-la finement.
- 4) Mélangez la morue à la purée de p de terre et 2 œufs, poivrez. Battez 2 œufs en omelette dans une assiette creuse versez la farine et la chapelure dans deux autres assiettes.
- 5) Façonnez des boulettes de morue. Passez-les dans la farine, puis dans les œufs et terminez par la chapelure. Plongez-les par petites fournées, dans l'huile chaude.
- 6) **Égouttez-les** sur du papier absorbant, servez-les bien chaudes, avec des quartiers de tomates et de citrons.

1 Recette pour deux