

# Recettes d'amuse-bouche créoles

## Accras de morue

### Ingrédients pour 30/40 accras environ

- 400 gr de morue salée (à dessaler)
- 300 gr de farine
- 25 à 30 cl d'eau
- Sel
- Poivre
- Purée de piments antillais (voir recette sur le site)
- 1/2 citron vert
- 2 pieds de cive émincés
- 3 branches de persil ciselées
- 1/2 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 à 2 cuillères à café de bicarbonate alimentaire
- Huile pour friture

Budget : €€

Difficulté : Facile

Préparation : 45 mn

Cuisson : 3 à 4 mn par friture

Commencer à dessaler la morue sous l'eau froide pendant 15 mn environ en changeant régulièrement d'eau.

Plonger ensuite la morue dans une casserole d'eau froide et porter à ébullition. Dès le premier bouillon, arrêter la cuisson. Egoutter la morue et la goûter. Si elle est encore trop saler, recommencer l'opération.

Eplucher et émincer l'oignon.

Eplucher, dégermer et émincer l'ail.

Ciseler les branches de persil et émincer la cive.

Une fois refroidi, émietter la morue dessalée au couteau et la mettre dans un saladier.

Ajouter l'oignon et l'ail émincés, le persil ciselé et la cive émincée.

Poivrer, saler et ajouter une pointe de couteau de purée de piments.

Dans un autre saladier, mettre la farine et ajouter l'eau petit à petit en mélangeant jusqu'à obtenir une pâte de la consistance d'une pâte à crêpe et la verser sur le mélange morue/épices.

Bien mélanger l'ensemble.

[A ce stade, on peut conserver la pâte à accras en la mettant dans des récipients hermétiques que l'on congèle \(se garde plusieurs mois\).](#)

Déposer une bonne cuillère à café de bicarbonate de soude alimentaire sur la pâte à accras et presser dessus un demi-citron vert.

Bien mélanger l'émulsion produite à la pâte.

Mettre l'huile dans une poêle creuse et chauffer. Quand l'huile est bien chaude, déposer des cuillères à café de pâte dans l'huile et frire 3 à 4 mn. C'est prêt.