

Recettes d'amuse-bouche créoles

Accras de morue au giraumon

<p><u>Ingrédients pour 50 accras environ</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 400 gr de morue salée (à dessaler)• 200 à 300 gr de giraumon• 300 gr de farine• 25 à 30 cl d'eau• Sel• Poivre• Purée de piment antillais (voir recette sur le site)• 1/2 citron vert• 2 pieds de cive• 1/2 oignon• 2 piments oiseau• 2 gousses d'ail• 1 cuillère à café de 4 épices en poudre• 1 branche de thym (facultatif)• 3 branches de persil• 2 feuilles de bois d'Inde (ou laurier)• 2 piments végétariens (pour le parfum)• 1 à 2 cuillères à café de bicarbonate de soude alimentaire• Huile pour la friture	<p>Budget : €€</p> <p>Difficulté : facile</p> <p>Préparation : 45 mn</p> <p>Cuisson : 3 à 4 mn par friture</p>
---	--

Bien dessaler la morue sous l'eau et laisser tremper la morue quelques heures, en changeant l'eau régulièrement.

Plonger ensuite la morue dans une casserole d'eau froide avec les feuilles de bois d'Inde et 1 gousse d'ail.

Mettre à feu vif et arrêter au premier bouillon. Ceci fini la phase de dessalage. (Si en goutant, la morue paraît encore trop salée, recommencer cette opération avec une nouvelle casserole d'eau froide).

A noter que les feuilles de bois d'Inde et la gousse d'ail sont facultatives.

Hacher finement cive, persil, oignon, ail, piments végétariens et thym et mettre le tout dans un récipient.

Emietter la morue au couteau.

Peler le giraumon et le râper.

Ajouter la morue aux épices et verser le giraumon râpé dessus.. Bien mélanger.

Dans un autre récipient, mélanger la farine avec l'eau jusqu'à une consistance d'une crème semi-épaisse.

Ajouter à la pâte obtenue le mélange épices/morue/giraumon.

Ajouter le 4 épices en poudre.

Relever avec 2 gouttes de purée de piments.

La pâte est prête.

Au moment de la cuisson des accras, verser sur la pâte 2 cuillères à café de bicarbonate de soude alimentaire.

Presser le 1/2 citron vert sur le bicarbonate, une émulsion se forme.

Mélanger cette émulsion délicatement à la pâte.

Mettre l'équivalent d'une cuillère à café de pâte par accras dans l'huile bien chaude.

Les accras sont cuits au bout de 3 à 4 minutes.