

# Acras de Morue

## Ingrédients pour environ 30 acras :

- 400g de morue salée
- 250g de farine
- 2 œufs
- 2 dl de lait pour la pâte + 2dl pour le dessalage de la morue
- 1 c.à.s. d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 3 petits oignons frais ou cébettes ou 1 échalote
- 1 botte de persil plat
- 1 sachet de levure
- piment ou 2 giclées de Tabasco
- poivre

*Faire dessaler la morue 24h dans moitié lait, moitié eau en changeant le mélange de trempage assez souvent.*

*La pocher quelques minutes dans l'eau bouillante puis l'égoutter.*

*Mettre dans le mixer : l'ail écrasé, les cébettes avec leurs queues vertes émincées, le persil haché, la morue, les jaunes d'œufs, la farine contenant la levure, les 2 dl de lait, l'huile d'olive, le poivre et le piment. Faire une pâte homogène puis y incorporer, au dernier moment les blancs d'œufs battus en neige.*

*Mettre dans la friteuse de petites quantités de pâte puis les égoutter sur du papier absorbant.*

*Remarque : les acras sont bien meilleurs si vous n'avez pas à les réchauffer ; si vous devez quand même le faire, les réchauffer au four traditionnel (pas en chaleur tournante).*

Accord met et vin :

*Petit Chablis ou Saint Chinian blanc ou Bordeaux rosé*

*Les notes d'agrumes et de miel iront bien avec la pâte à beignet mais plus les acras seront pimentés plus l'accord est délicat.*