Acras de morue

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 250 g de morue
- 1 œuf
- 200 g de farine
- 4 c. à s. de lait
- 1 oignon
- 1 gousse d’ail
- 2 c. à s. de persil
- 1 piment
- Huile d’arachide
- Sel

La **recette**

Etape 1

Émietter la chair de la morue en retirant la peau et les arêtes. Peler et hacher finement l'ail et l'oignon.

Etape 2

Mettre le tout dans une terrine avec l'œuf, le lait, la farine, le persil et le piment finement émietté. Saler si besoin. Mélanger puis incorporer
le poisson.

Etape 3

Faire des boules avec la préparation.

Etape 4

Faire chauffer de l'huile dans une friteuse. Lorsque l'huile est chaude, ajouter les petites boules à l’aide d’une cuillère. Laisser cuire
jusqu'à ce que les acras soient bien dorés. Les retirer et les égoutter sur du papier absorbant.