

Les accras créoles de Liam

Les accras sont des beignets salés cuisinés généralement à base de morue mais il existe d'autres variantes.

Ils me rappellent mon séjour en Martinique quand on prenait le repas sur des bouées au milieu de l'eau dans la baignoire de Joséphine. C'est un endroit en plein milieu de la mer où l'eau arrive à notre taille. Mais aussi sur la plage des Salines, acheté dans des food-trucks. Ils sont très bons quand ils sortent de la casserole remplie d'huile bouillante.

Quand on a le privilège de pouvoir en manger, on peut sentir un aspect croustillant au début et son côté moelleux en profondeur.



Recette Accras de morue

90g de morue dessalée
2 pincées de mélange 4 épices
½ échalote ou ½ oignon
1 gousse d'ail
1 branche de persil haché
10g de cive
1 pointe de couteau de pâte de piment rouge
60g de farine
90 ml d'eau
1/3 de sachet de levure
Le jus d'1/2 citron
Huile de friture

Faites dessaler la morue pendant 1h30. A l'aide d'un couteau effilochez la morue.

Mettez-la dans un bol. Ajoutez-y l'ail, le jus de citron, la cive, l'échalote, le mélange 4 épices la pointe de piment rouge, le persil.

Mélanger et incorporer la farine et la levure. Mélanger puis incorporer l'eau froide. Votre pâte est prête !

Faites chauffer l'huile de friture. A l'aide d'une cuillère à café, déposer une petite quantité de pâte dans l'huile chaude. Une fois dorés, cela prend 3-4 minutes, retirez les accras de l'huile. Déposez-les sur du papier absorbant et régalez-vous.