



Beignets de morue

Pour la farce :
500 g de morue
2 gousses d'ail frais,
Huile d'olive,
Persil haché
Poivre.

Pour la pâte :
180 g de farine
2 œufs
½ verre d'eau tiède
½ c à soupe d'huile
Sel

Préparation :

Dessalez la morue la veille en la mettant dans un grand volume d'eau froide. Changez l'eau après 2 h, puis laissez-la dessaler toute la nuit.

Dans une grande casserole, plongez la morue dans l'eau bouillante et laissez cuire une minute.

Égouttez et réservez-la.

Préparation de la pâte à frire :

Dans un saladier, faites un puits avec la farine et mettez au centre les jaunes d'œufs, l'huile, une pincée de sel.

Mélangez-le tout en faisant tomber peu à peu la farine.

Lorsque la pâte devient épaisse, ajoutez peu à peu l'eau tiède.

Laissez reposer la pâte pendant 1 heure.

Battez ensuite les blancs en neige, et incorporez-les délicatement à la pâte.

Ajoutez ensuite les gousses d'ail hachées, le persil, le poivre, et la morue finement émietée en mélangeant bien.

Faites chauffer l'huile à feu moyen, y verser des cuillerées de pâte par 3 ou 4. Quand ils sont bien dorés, égouttez-les sur du papier absorbant.

À déguster en tapas ou en accompagnement d'une salade.

Bon Profit!