

Accras de poisson

La recette originale se fait normalement avec de la morue, elle est adaptée avec du poisson blanc pour un moindre coût. Les acras peuvent être servis avec différentes sauces : aioli, tartare, mayonnaise, etc...

Degré de difficulté : facile

Nombre de convives : 4 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 4 minutes

Ingrédients :

400 g de chair de poisson blanc ;	200 g de farine ;
1/2 c. à café de levure chimique ;	150 ml d'eau ;
1 oignon émincé finement ;	1 gousse d'ail ;
1 c. à soupe de ciboulette hachée ;	2 jaunes d'œufs ;
2 blancs d'œufs ;	Piment au goût (facultatif)
Sel au goût	

Préparation

Faire chauffer de l'eau avec du sel dans une casserole et y cuire la chair de poisson blanc de 5 à 6 minutes, selon la grosseur des morceaux.

Retirer du feu et laisser refroidir.

Égoutter la chair du poisson, puis émietter grossièrement et réserver (on peut réserver le bouillon pour en faire un fumet de poisson).

Faire suer les oignons à la poêle avec un peu d'huile.

Ajouter l'ail dans la poêle aux trois quarts de la cuisson des oignons.

Laisser refroidir quelques minutes.

Séparer les jaunes des blancs d'œufs et réserver les blancs pour les monter en neige.

Dans un saladier, verser la farine, ajouter la levure. Former un puits ou une fontaine au centre de la farine.

Mélanger les jaunes d'œufs avec l'eau avant de les verser dans le puits de farine.

Ajouter à la préparation les oignons et l'ail déjà revenus, puis la ciboulette, le piment et le sel, et mélanger avec une cuillère en bois.

Monter les blancs en neige très ferme et les incorporer délicatement à la pâte.

Ajouter délicatement le poisson légèrement émietté.

Remélanger le tout et rectifier l'assaisonnement.

Faire chauffer l'huile de la friteuse à 190 °C .

Former de petites boulettes à l'aide d'une cuillère (plus elles seront petites, plus elles seront faciles à cuire).

Les faire frire environ 3-4 minutes, 4 ou 5 boulettes à la fois dans la friteuse.

Une fois qu'elles seront bien dorées, les égoutter sur du papier absorbant.

Servir avec une sauce rémoulade ou une sauce tartare.