

Beignets de morue à la portugaise

Se mangent aussi bien froids que chauds

Pour 6 personnes:

200g de purée de pommes de terre (environ 4 p de l) – 200g de morue dessalée - 2 œufs – 1 oignon – persil – laurier – thym – sel et poivre - friture.

Cuire la morue dessalée dans de l'eau avec du laurier et du thym. Mixer très légèrement la morue une fois cuite. Faire cuire les pommes de terre et les réduire en purée. La mélanger à la morue. Éplucher et émincer l'oignon, ciseler le persil et les rajouter au mélange avec 2 œufs entiers battus. Bien mélanger la préparation et goûter pour éventuellement rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.

Remplir une friteuse d'huile de friture mais pas trop car les beignets ne doivent pas tremper entièrement dans l'huile. Façonner à l'aide de deux cuillères à soupe des portions de pâte et les plonger directement dans l'huile de friture bien chaude.

Vous pouvez manger vos beignets de morue à la portugaise tièdes ou froids accompagnés d'une salade (mesclun, mâche ou autre)

