

Les acras de morue, ou accras, ou akras, ou achras...

Ce sont des petits beignets frits à la morue, aux herbes, aux épices, plus ou moins relevés au piment. On les présente en mise en bouche aux Antilles, en Guyane et au Portugal. Ce terme provient de **àkàrà**, mot de la langue *yoruba*, parlée au Benin, au Ghana, au Nigeria et au Togo. Ce sont les esclaves noirs venus de ces pays et envoyés au Brésil qui nommèrent cet aliment, ce qui signifie dans leur langue « *boule de feu* ».



Pour 4 personnes :

- 400g de morue salée,
- Lait
- 20cl d'eau
- 3 pincées de piment
- 1 bouquet de persil
- 250g farine
- 3 œufs
- 1 sachet levure chimique
- 1 gousse d'ail
- Poivre
- Huile de friture.
- Papier absorbant

1 – Dessaler la morue pendant **12 heures**. L'égoutter et la cuire 10 minutes dans du lait. L'égoutter, retirer les arrêtes, l'écraser à la fourchette.

2 - Hacher le persil, l'ail et le piment.

3 – Mélanger la farine, le mélange ail-piment-persil, le poivre, la levure et l'eau pour former une pâte homogène.

4 - Ajouter les œufs et la morue.

5 – Il est temps de chauffer l'huile de friture.

6 – Déposer les boulettes avec deux cuillères à café. Elles vont tomber au fond du bain. Quand elles remontent à la surface, laissez-les cuire 2 minutes avant de les sortir avec une passoire et de les égoutter sur du papier absorbant.

7 – Bon appétit ! (à servir avec du citron, de la salade verte, une salade de tomate, du riz... huuummm !)