

# metro



## Acras de morue

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 6 Votes

24 PORTIONS | 0:30 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 1:45 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

225 g (1/2 lb) Filet de morue salé

15 ml (1 c. à soupe) Huile de canola

1 Oignon, émincé

15 ml (1 c. à soupe) Persil

1 Gousse d'ail

250 ml (1 tasse) Farine tamisée

2 Oeuf

80 ml Lait

### Préparation

#### Préparation de la morue

Dessaler la morue ; fileter et enlever les arêtes et cuire dans un court-bouillon.

Égoutter puis écraser à la fourchette la chair cuite.

Incorporer l'huile et mélanger à la cuillère de bois

Ajouter l'oignon émincé, le persil, l'ail et le piment.

#### Préparation de la pâte

Faire un puit avec la farine, ajouter du sel et du poivre.

Incorporer un à un les oeufs, puis le lait.

Mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène, un peu mou.

Recouvrir d'un linge et laisser reposer 1 heure dans un endroit chaud pour que la pâte lève.

#### Finition et cuisson

Incorporer doucement la morue à la pâte, mélanger.

Déposer des cuillères de pâte dans une friteuse d'huile bouillante.

---

Au goût, sel

---

Au goût, piment

---

Retirer dès que les acras sont dorés.

Servir avec de la sauce Ti-Malice.

Source : Metro

---

## Accords vins et mets



### Délicat et léger

Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur p<sup>â</sup>le, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité. Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité.

© Société des alcools du Québec, 2007

---

## Accords bières et mets



### Saveur légère et rafraîchissante

Appréciee pour sa faculté à éteindre la soif.

Une bière au corps léger avec une faible amertume dont le goût sucré du malt est peu prononcé et la finale sèche.

---

## Mentions légales

**Metro Richelieu inc.** , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---