

accras de morue

Pour environ 15 accras de morue

ingrédients

- 110 g de poisson blanc
- un petit oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de persil haché (environ 4g)
- 60 g de farine
- 90 ml d'eau
- 1/3 de sachet de levure (environ 4g)
- le jus d'1/2 citron (soit 18 ml)

recette

- Couper en petits morceaux le **poisson**. Mettez-la dans un **bol**.
- **Ajoutez-y l'ail, le jus de citron, l'échalote, le persil.**
- **Mélangez**
- Incorporez la **farine** et la **levure**.
- **Mélangez**
- Incorporez l'**eau froide**.
- Donnez un dernier tour de cuillère. Votre pâte est prête !
- Au Four

d'après <https://www.tatiemaryse.com/accras-de-morue/>