

Ingredients

250 g de morue
250 g de farine
1 oignon
1 brin de ciboulette
1 gousse d'ail
1 brin de persil
thym
2 œufs
piment
1 pincée de bicarbonate de soude
sel

Informations de la recette

- > Temps de préparation : 30 Min
- > Temps de cuisson : 5 Min
- > Temps de repos : 1 jour(s)
- > Difficulté : Moyen
- > Prix : 4€
- > Végétarien : Non

Recette

Faire dessaler la morue 24 heures à l'avance en changeant l'eau plusieurs fois. Passer la morue à l'eau bouillante pendant 5 minutes, enlever la peau et les arrêtes, émietter la chair.

Eplucher et écraser l'ail, hacher très finement le persil et la ciboulette et l'oignon, y ajouter le piment.

Mélanger la farine avec 12,5 cl d'eau froide, y ajouter les œufs battus et du bicarbonate de soude. Incorporer les épices puis la morue, mélanger tout et s'il le faut ajouter un peu de sel.

Faire chauffer l'huile dans une bassine de friture ou au wok, y faire tomber des boulettes de pâte. Quand les boulettes seront dorées, les sortir et égoutter sur du papier absorbant. Déguster chaud et épater vos amis!