

ACRAS

Morue	250 g	Lait	1 Verre
Farine	250 g	Levure ou bicarbonate	1 cuillère à café rase
Œuf	1	Thym, Persil	Vinaigre de Piment
HUILE	Selon poêle ou friteuse	Ciboule ou oignon	ou oignon blanc

Morue

Dessaler la morue une nuit.

Mettre dans l'eau froide et arrêter la cuisson dès que l'eau commence à bouillir (selon épaisseur de ladite morue). Dès que refroidie l'émietter.

Pâte à frire

Hacher la ciboule, ou l'oignon, finement.

Placer la farine tamisée dans un saladier.

Ajouter le lait. Mélanger. Gaffe les grumeaux.

Les œufs entiers. Mélanger

Ajouter oignon, thym, persil, vinaigre de piment, poivrer et saler selon goût (la morue apporte déjà du sel).

Finir avec la morue

Faire frire par petites quantités

Manger ou jeter à la poubelle selon votre humeur.