

Emietter le pain après avoir enlever la croute..

Emincer les cébettes, hacher la gousse d'ail.

Hacher les filets de cabillaud au couteau.

Mélanger la chair de cabillaud dans un récipient avec la farine, les cébettes, l'oeuf, le piment d'Espelette, le pain avec le lait et la levure chimique. Assaisonner.

A l'aide de 2 c à c, former des grosses noix de pâte, puis faites-les frire 1 à 2 min, au fur et à mesure, dans l'huile chaude.

Enjoy your meal !!







Pour 8 pers.

300 g de filets de cabillaud 10 cl de lait 60 g de farine 1 tranche de pain sec 1 oeuf 1 gousse d'ail 2 cébettes 1 c. à c. de piment d'Espelette

1 c. à c. de piment d'Espelette 0,5 c. à c. de levure chimique Sel et poivre

D'origine africaine, les accras de morue sont un des mets typiquement antillais.

Dans cette recette, le cabillaud frais remplace le traditionnel cabillaud salé (morue) qui est plus facile à trouver.

WWW.SPPB.EU

