

[Retrouver la recette sur le site](#)

[Et toutes les explications en photo](#)

Ce n'est pas la traditionnelle recette portugaise des beignets à la morue et aux pommes de terre, ça ressemble plus aux acras de morue, de la morue cuite enrobée dans une pâte à beignets simplifiée, faite à la minute.

C'est donc plutôt rapide à réaliser, si on ne tient pas compte du temps de dessalage de la morue, environ 36 heures. Bien entendu, on peut utiliser de la morue salée dessalée et congelée, mais personnellement je ne comprends pas bien le concept. Le salage permet la conservation du poisson à l'air ambiant, alors que la congélation oblige la conservation dans des chambres très froides. D'accord c'est plus rapide à utiliser, mais c'est un peu stupide et bien dans l'air du temps.

Préparation : 20 minutes - Cuisson : 30 minutes  
Abordable - Facile - Toute l'année



---

### Pour : 4 personnes

Morue : 250 g  
Œufs : 2  
Farine : 30 g  
Eau gazeuse : 5 cl  
Persil haché : 1 cuillère à soupe  
Oignon frais : 1/2  
Poivre  
Sel, très peu

### Conseil

*Le poids de la morue non dessalée est de 250g. Après avoir été dessalée, le poids brut est environ 350 g. Le poids après cuisson, après avoir enlevé peau et arêtes, est de 200g. Ça dépend évidemment du morceau utilisé.*

*La morue étant écrasée à la fourchette, vous pouvez utiliser des bas morceaux moins coûteux.*

*Mais il en faut un peu plus, car il y a de la perte.*

*Utiliser de préférence de l'oignon nouveau.*

### 36 heures avant

- 1 - Le dessalement de la morue est sans doute l'étape la plus importante de la recette. Mal dessalée, le plat sera immangeable. Par sécurité, prévoir 36 heures.  
Laver la morue salée à l'eau froide pour enlever le maximum de cristaux de sel. Puis la plonger dans une grande quantité d'eau fraîche. Les premières heures, changer complètement l'eau. Puis changer l'eau toutes les 3 ou 4 heures.

### Au moment du service

- 2 - Émincer finement l'oignon frais. Laver, puis hacher le persil.  
Pour une meilleure tenue, il est conseillé de cuire la morue avec peau et arêtes. Plonger la morue dans une casserole d'eau froide, amener à ébullition, puis cuire 15 minutes à petits bouillons. Mettre la morue sur une assiette. La laisser refroidir un peu. Puis ôter la peau et les arêtes. Les morceaux de morue vont se détacher en feuilles. Veiller à bien ôter toutes les arêtes qui se cachent entre les feuilles.  
Écraser la morue à la fourchette pas trop finement.
- 3 - Mettre la farine tamisée et la levure dans un grand bol. Faire un puits au milieu, déposer un œuf battu. Incorporer la farine peu à peu en faisant tomber de la farine dans le liquide. Recommencer avec l'autre œuf. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Saler très modérément, poivrer. Ajouter le petit verre d'eau gazeuse, environ 5 cl, mélanger.  
Dans la pâte, mélanger l'oignon, le persil, la morue. C'est prêt.
- 4 - Faire chauffer de l'huile dans une poêle creuse ou une casserole. Il faut quatre centimètres au moins.  
Déposer une demi cuillère à café de pâte pour vérifier la température. La pâte doit légèrement grésiller.  
Déposer avec précaution une grosse cuillère à soupe de pâte dans l'huile chaude. On cuit quatre à

## Palets de morue

Le 19/08/2022 06:46 par Jean-Jules

---

cinq beignets par fournée pas trop pour permettre aux beignets de couvrir la surface sans se chevaucher.  
Quand les beignets sont bien dorés, les déposer sur du papier absorbant et refaire une fournée.  
Servir chaud avec un peu de citron.