



BEIGNETS DE MORUE AVEC SALADINE DE CRESSON

Pour 4 personnes

- 250 g de morue
- 400 g de pommes de terre
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil
- 3 oeufs
- huile
- sel et poivre

Recette:

1. Dessaler la morue pendant 24 heures dans de l'eau, changer l'eau plusieurs fois.
2. Peler les pommes de terre et les cuire dans de l'eau non salée, dans une autre casserole faite cuire la morue.
3. Hacher le persil, l'oignon et l'ail.
4. Retirer les arrêtes et la peau de la morue et la passer dans la machine à hacher avec les pommes de terre, incorporer le persil, l'oignon, l'ail et les œufs battus.
5. Avec la pâte obtenue, former les beignets à l'aide de deux cuillères à soupe.
6. Faire dorer les beignets dans de l'huile bien chaude.

Septembre 2002, M. Blanc - J. da Silva