

Accras de morue, rougail de tomates et piment, chiffonnade de salade frisée |

Recette pour 12 tapas

Description

Dans cette recette, nous nous promenons entre la Guyane avec l'acra de Morue, et l'Ile Maurice avec la sauce qui l'accompagne, la Rougaille.

C'est un plat légèrement épicé qui met bien en valeur la chair de la morue.

Ingrédients

Cuisson de la morue

- 300 Gr Morue fraîche
- 500 Ml Eau
- 500 Ml Lait
- 1 Branche(s) Thym
- 2 Gousse(s) Ail écrasé
- Sel et poivre

Accras de morue

- 2 Unité(s) Oeuf
- 200 Gr Farine
- 200 Ml Lait
- 20 Gr Poudre à pâte
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 0.25 Botte(s) Persil haché
- 1 Unité(s) Oignon
- 60 Gr Poivron rouge
- 1 Unité(s) Piment jalapeno
- 10 Ml Sambal oelek
- Sel et poivre

Sauce Rougaille

- 3 Unité(s) Tomates italiennes
- 1 Unité(s) Oignon rouge
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 2 Cuil. à soupe Vinaigre de vin rouge
- 1 Cuil. à thé Sucre
- 200 Ml Huile d'olive
- 2 Unité(s) Piment jalapeno
- 1 Unité(s) Salade frisée
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Friteuse** à **425 F°**

Les acras de morue

Dans un bol, mélangez la farine, la poudre à pâte, le sel, les oeufs et le lait. Mélangez de manière à obtenir une homogénéité, ainsi qu'un mix bien lisse.

Ajoutez l'oignon ciselé, l'ail haché, le persil haché, le poivron et le Jalapeno en brunoise, ainsi que le sambal Oelek. Mélangez bien à nouveau, puis finalisez en ajoutant la morue. Gardez le mélange d'acras au frigo, une heure idéalement, avant de les passer à la friteuse.

Cuisson de la morue (pochage)

Portez le lait et l'eau avec le thym et l'ail écrasé à frémissement. Plongez-y la morue durant 5 minutes, retirez la morue, égouttez-la et émiettez-la, réservez-la au frigo.

Mise en place

Écrasez 2 gousses d'ail (pour la cuisson de la morue), puis épluchez et hachez 3 gousses d'ail pour les acras de morue, et 2 gousses d'ail pour la sauce Rougaille.

Lavez et essorez bien les feuilles de persil, puis hachez-les finement.

Épluchez et ciselez finement l'oignon rouge (acras).

Épépinez le poivron rouge et les piments Jalapeno puis coupez-les en brunoise (petits cubes).

Gardez l'équivalent de 2 piments Jalapeno pour la sauce Rougaille.

Videz et épépinez les tomates italiennes, coupez la chair des tomates en brunoise (petits cubes), gardez le coeur de la tomate dans un bol au frigo.

Épluchez et coupez en brunoise l'oignon rouge (sauce).

La sauce Rougaille

La sauce

Dans un robot coupe, mélangez les coeurs de tomate, le vinaigre, le sel, le poivre, le sucre, l'ail et les piments. Mixez jusqu'à l'obtention d'une soupe liquide. Réservez au frigo.

Rassemblez votre brunoise de chair de tomate, l'oignon finement ciselé, puis mélangez le tout au mix précédent de coeur de tomate.

Ajoutez l'huile d'olive, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

La salade

Roulez des feuilles de salade entre les doigts, puis émincez-les le plus finement possible, conservez-la dans une eau glacée.

Essorez-la bien avant de vous en servir lors du montage de l'assiette.

Montage

Une fois votre friteuse à la bonne température, à l'aide d'une cuillère à soupe, faites tomber dans la l'huile chaude, l'équivalent d'une cuillère de mix à acras de morue.

Attention à la coloration, égouttez en fin de cuisson, puis déposez-les sur un papier absorbant.

Déposez un lit de salade ciselée sur le fond de votre assiette, déposez l'acras dessus, ajoutez la sauce Rougaille.

Bon appétit!