



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



**1 MARCHÉ, 1 CHEF,
1 RECETTE**

FICHE RECETTE
Saint-Priest



©2024 M ton Marché / Graphisme : **WANTED!** - Ne pas jeter sur la voie publique



VILLE DE
SAINT-PIEST



Croustillant de morue façon accra, sauce au yaourt et fines herbes



Frédéric Virte



ENTRÉE



30 minutes



5 minutes



8 portions

ACCRAS

- ✓ 250g de morue dessalée
- ✓ 150g de farine
- ✓ 0.5 càc de levure
- ✓ 1 oignon nouveau
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 0.5g de piment rouge
- ✓ 1 patate douce
- ✓ 2 branches de persil
- ✓ 2 branches de thym
- ✓ Huile d'olive
- ✓ Sel et poivre

SAUCE

- ✓ 250ml de yaourt grec
- ✓ 2 càs de ciboulette
- ✓ 2 càs de persil
- ✓ 15 feuilles de basilic hachées
- ✓ 1 gousse d'ail pressée
- ✓ 1 citron vert

Préparation

- 1 24 à 48 heures avant la préparation, faire tremper la morue salée dans de l'eau froide.
- 2 Changer l'eau toutes les 3 à 4 heures afin d'enlever le sel.
- 3 Émietter la morue.
- 4 Cuire et râper la patate douce, puis émincer l'oignon, l'ail et le persil.
- 5 Dans un saladier, mélanger la morue, la patate douce râpée, l'oignon, l'ail, le piment et le persil.
- 6 Façonner des quenelles et les faire frire dans l'huile en les retournant jusqu'à l'obtention d'accras dorés.
- 7 Déposer les accras sur du papier absorbant et continuer l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
- 8 Presser le citron vert, ajouter l'ensemble des ingrédients de la sauce, puis mélanger.

Bonne dégustation !

Le Restaurant

9 bis Avenue de la Gare 69800 Saint-Priest
04 78 21 14 43