

Pastéis de bacalhau

Pour quatre personnes

400 g de morue
5 pommes de terre (500 g environ)
25 cl de lait
2 œufs
1 gros oignon
1 botte de persil plat
1 pincée de noix de muscade
1 citron jaunes
3 c. à soupe d'huile d'arachide
Sel fin et poivre du moulin

Faites dessaler la morue toute une nuit dans un saladier d'eau froide en changeant l'eau plusieurs fois. Le lendemain, retirez la peau et les arêtes et la peau.

Plongez les morceaux de morue dessalée dans une casserole avec 25 cl d'eau et le lait. Portez à ébullition et retirez du feu dès les premiers bouillons.

Egouttez et effilochez la morue. Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante, égouttez-les et réduisez en purée grossière avec une fourchette.

Disposez cette purée dans un grand saladier avec la morue « réduite en duvet ».

Ajoutez l'oignon haché (préalablement revenu dans l'huile ou non, il y a 2 écoles. Pour ma part, j'ai opté pour la version oignons sués 3 minutes sans trop de coloration), le persil finement haché, la muscade, le poivre et si besoin le sel.

Incorporez les œufs battus et mélangez soigneusement. Avec deux cuillères à soupe, façonnez les « pastéis », des quenelles pas trop grosses. Dans une grande poêle, avec l'huile d'olive, faites dorer les pastéis de bacalhau sur toutes les faces. Laissez-les s'égoutter quelques instants sur du papier absorbant et servez ces croquettes portugaises bien chaudes avec une salade verte et des quartiers de citron.

