

# ACCRAS DE CABILLAUD COCO

Juin 2012 (Actualisé en novembre 2016)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 500 g de dos de cabillaud
- ★ 40 g de noix de coco râpée
- ★ 1 citron vert
- ★ 1 piment oiseau rouge
- ★ 2 tranches de pain de mie
- ★ 20 cl de lait de coco
- ★ 50 g de farine
- ★ 2 œufs
- ★ 1 cuillère à café de fumet de poisson déshydraté
- ★ 1 demi-cuillère à café de gingembre moulu
- ★ 4 brins de persil plat
- ★ Sel fin, poivre gris moulu

Ustensiles : Casserole, Bol, Araignée (Écumoire), Robot ménager, Jatte, Bain d'huile

Préparation : 15 mn

Repos : 60 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Moyenne

Coût (indicatif) : 11,55 € (soit 2,89 € par personne)



## Recette :

Rincer le poisson, l'égoutter, le sécher avec du papier absorbant et le couper en gros dés. Dans une casserole, porter à ébullition 20 cl d'eau avec le lait de coco, ajouter le fumet de poisson, poivrer abondamment, ajouter le poisson et laisser mijoter 10 minutes à petits bouillons. Laisser refroidir dans le fumet. Oter le pédoncule du piment, le couper en deux sur la longueur, éliminer les graines et l'émincer très finement. Couper le citron en deux, extraire le jus dans un bol. Égoutter les morceaux de poisson, les placer dans le bol d'un mixer, ajouter 20 g de farine, la noix de coco râpée, le gingembre moulu, le piment émincé, le persil équeuté, le jus de citron, les œufs, le pain de mie émiétté. Saler, poivrer et mixer à faible vitesse jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Placer dans une jatte et réserver au frais durant 1 heure.

Faire chauffer le bain d'huile. Façonner à la main des boulettes de la taille d'une noix, les rouler dans le reste de farine disposée dans une assiette, les plonger par 4 ou 5 dans l'huile chaude et les laisser dorer (coloration claire) en les retournant avec une araignée. Les égoutter et les déposer sur du papier absorbant, réserver au chaud. Procéder ainsi jusqu'à épuisement de la totalité de la pâte. Servir les accras chauds avec une sauce aigre-douce et accompagner d'un riz blanc ou d'une salade croquante.

## Boisson :

Un Reuilly rosé servi à 12°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.