 **Acras de morue**  
[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/11/Acras-de-morue-IMG_6797.jpg) **Pour 56 Acras de morue**

**- 400 g de morue dessalée**   
**- 2 échalotes**  
**- 1 gousse d'ail**  
**- 1 gros bouquet de persil**  
**- Piment de Cayenne**  
**- 300 g de farine**  
**- quelques brindilles de thym**  
**- 350 ml d'eau**   
**- 1 càc de bicarbonate de soude**   
**- 1 citron vert**  
**- Poivre & sel du moulin**  
**- huile de friture**

Faire pocher les morceaux de morue dans de l'eau frémissante pendant 1 minute.  
Égoutter et laisser tiédir.  
Pendant ce temps, éplucher et hacher finement les échalotes et l'ail dégermé.  
Hacher finement le persil.  
Retirer la peau de la morue et partir à la chasse aux arêtes. Effilocher finement la morue.   
Mélanger la morue, et les hachis précédents. Réserver.  
Mettre la farine dans un saladier et y effeuiller les brindilles de thym. Mélanger.  
Faire un puits et y verser l'eau petit à petit tout en mélangeant jusqu'à obtenir une pâte épaisse qui forme un ruban lorsqu'on la soulève. Ajouter le mélange à la morue.  
Assaisonner en ajoutant un peu de sel et du piment de Cayenne.   
Presser le citron pour recueillir le jus.  
Déposer le bicarbonate et verser dessus le jus du citron. Bien mélanger.  
Faire chauffer l'huile dans une grande poêle et y verser la pâte à l'aide d'une petite cuillère. Lorsque les acras sont dorés, les retourner pour faire dorer l'autre face.  
Retirer les acras et les déposer sur du papier absorbant, pour éliminer le maximum d'huile.  
Servir très chaud.