

## Beignets de morue à la Portugaise (Pasteis de Bacalhau)

500g de morue séchée à faire dessaler  
La même quantité de pomme de terre.  
5 œufs  
2 oignons moyens  
1 bouquet de persil  
noix de muscade  
huile de friture

Nb : pour dessaler la morue, la faire tremper au moins 24h avant. En fonction de l'épaisseur de la morue, le temps de dessalage peut être plus ou moins long. La plonger dans une grande quantité d'eau (dans un seau par exemple) et renouveler l'eau régulièrement (au moins trois fois par jour).  
Une morue trop salée ferait rater votre recette.

Préparation :

1 - Faire cuire votre morue dans de l'eau bouillante (avec la peau).  
Une fois la morue cuite, vous pourrez l'enlever facilement.

2 - faire cuire vos pommes de terre dans de l'eau salée ou à la vapeur.

3 - écraser vos pommes de terre en purée.

4 - effilochez votre morue en tous petits morceaux en veillant à bien retirer toutes les arrêtes.

5 - Dans un grand saladier, mélanger votre morue effilochée et votre purée. Puis ajouter les oignons coupés finement, le persil ciselé, la noix de muscade, le sel et le poivre à votre convenance.

Tout en continuant de mélanger, ajouter les œufs entiers afin qu'ils lient la pâte. La pâte devra être consistante et lisse.

6 - avec 2 c à s formez des beignets puis faites les frire dans l'huile bouillante jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

8 retirez les beignets de la friteuse et posez-les sur du papier absorbant pour en retirer l'excédent d'huile.