



Ingrédients / pour 5 personnes

- Pour une vingtaine de beignets :
- 400 g de [morue](#)
- 400 g de pommes de terre
- 3 œufs
- 1 [oignon](#)
- 1 bouquet de [persil](#)
- 1 pincée de [sel](#)
- Poivre
- Huile pour frire

Pastéis de bacalhau (Beignets de morue)

1 La veille, faire dessaler la morue : la placer dans un récipient avec de l'eau plate. Laisser reposer toute une nuit en changeant l'eau fréquemment.

2 Le jour même : couper la morue en gros morceaux et la faire cuire dans de l'eau bouillante avec les pommes de terre épluchées. Lorsque c'est cuit, retirer du feu et enlever la peau et les arêtes de la morue. Avec les doigts, l'effeuiller en petits morceaux.

3 Ecraser les pommes de terre en purée. Ajouter le persil ciselé, l'oignon haché, les œufs battus et la morue. Saler (mais pas trop car la morue est déjà salée de base) et poivrer. Bien [travailler](#) la pâte pour que le mélange soit bien homogène. Si le mélange est beaucoup trop compact, ajouter un peu de lait bouillant. Il ne faut que la pâte soit trop compacte ni trop liquide.

4 Mettre de l'huile à chauffer. Prendre de la pâte avec une cuillère à soupe, puis la transvaser dans une autre cuillère à soupe plusieurs fois, pour donner au beignet sa forme particulière. Faire [frire](#). Lorsque les beignets sont bien dorés, les retirer et les déposer sur du papier absorbant.

Pour finir

Déguster en apéritif ou en entrée avec une salade verte, ou même en pique-nique, ces beignets peuvent aussi être mangés froids le lendemain. Bon appétit !