



Mmmmh!

Chaussée de Charleroi, 92

1060 Bruxelles

02 534 23 40

<http://www.mmmmh.be>

Acras de morue et ses deux sauces



Ingrédients

Acras de morue, - 400 gr de morue dessalée , - 200 gr de farine tamisée , - 200 gr d'eau et lait (moitié moitié) , - 1/2 paquet de levure chimique, - 3 gousses d'ail, - 3 jeunes oignons, - 1/2 oignon, - 1/2 piment antillais, - 2 brins de persil plat, - 1 branche de thym, - sel fin, - poivre du moulin, - 1 litre d'huile de friture, ,
Sauce aigre-douce, - 1 poivron rouge, - 1 tomate, - 1 orange, - 1 citron vert, - 1 gousse d'ail, - 1/2 piment rouge, - 250 gr d'eau, - 8 c à s de sucre semoule, - 3 c à s d'huile d'arachide , - 10 c à s de vinaigre de vin, ,
Sauce chien, - 10 brins de ciboulette, - 1 piment antillais, - 2 gousses d'ail, - 2 citrons verts, - 1 échalote, - 2 brins de persil plat, - 250 gr d'eau chaude, - sel fin, - poivre du moulin, - 4 c à s d'huile d'arachide , , ,

Préparation

Pour les acras :

Dans un saladier, émiettez votre morue dessalée à l'aide d'une fourchette et réservez. Hachez finement les herbes, l'oignon, l'ail, le piment et effeuillez le thym.

Ajoutez toute vos herbes à votre morue. Mélangez à l'aide d'une spatule . Ajoutez ensuite à votre préparation, le lait, la farine et le demi sachet de levure chimique .

Salez et poivrez. Vous devez obtenir une pâte semi épaisse (densité d'une crème épaisse). Si la pâte vous semble trop liquide, ajoutez un peu de farine. Si elle est trop épaisse, ajoutez un peu de lait. Laissez reposer 1 h au frais. Faites chauffer l'huile de friture à 180° , à l'aide d'une cuillère à soupe, déposer la pâte dans le bain de friture. Quand les acras remontent, mettre immédiatement sur du papier absorbant et dégustez.

La sauce aigre-douce:

Épépinez la tomate ainsi que le poivron et coupez grossièrement. Pressez l'orange et le citron , réservez.

Dans un mixeur, mettez le poivron, la tomate, l'ail, le vinaigre, le sucre, le piment et les jus (orange et citron) . Mixez le tout.

Faites chauffer dans une casserole l'huile d'arachide avec votre préparation mixée ainsi que les que les 250 gr d'eau. Laissez cuire à feu doux , à découvert pendant environ 15 minutes. La sauce va s'épaissir . Salez et poivrez. La sauce est prête!

Cette sauce se sert chaude ou froide. Idéal pour accompagner les acras de morue! Moins piquante que la sauce chien, elle agrémente vos acras tout en douceur.

La sauce chien:

Hachez finement la ciboulette, l'ail, l'échalote, le persil, le piment. Réservez.

Dans un saladier ajoutez l'huile, le jus de citron ainsi que vos ingrédients hachés. Mouillez le tout avec l'eau chaude, salez et poivrez. Mélangez à l'aide d'une spatule et recouvrez le saladier d'un torchon.

Cela va permettre à la sauce d'infuser.

Cette sauce se sert froide. Parfaite pour accompagner les acras de morue mais beaucoup pimentée que sa Pte sœur! La doudou créole qui m'a appris à faire cette sauce, me raconta que 2 légendes couraient autour de ce nom étrange. La première viendrait de deux touristes occupés à déguster des acras avec cette sauce piquante qui après trop de ti punch ce sont enragés! Une grosse bagarre éclata. Le serveur déclara que la sauce piquante les avaient enragés comme des chiens. D'où sauce chien! La deuxième plus cohérente serait que sur l'île depuis toujours les doudous créole jetaient les restes de cette sauce piquante aux chiens errants. La fameuse sauce chien .