**Fiche cuisine du 15 novembre 2023**

**Accras de morue pour 4 personnes**

250 gr de morue ; 200gr de farine ; 1/2 sachet de levure ; 1 œuf; 1 gousses d’ail ; 1 bouquet de persil ; 1 petit piment ou de la poudre de piment; 1 oignon ; thym émietté ; ½ citron vert ; 20 cl d’eau ; 4 cuillères à soupe de lait; huile d’arachide pour friture ; sel

La veille faire dessaler la morue dans l’eau froide en changeant l’eau régulièrement pendant 12 heures.

Cuire la morue dans un grand volume d’eau pendant 20 minutes.

Tamiser la farine et la levure dans un saladier, ajouter l’ail et l’oignon haché en menu morceaux, l’œuf, le lait, le persil finement haché, le piment, mélangez bien, ajoutez du sel si nécessaire.

Effeuillez la morue en retirant la peau et les arrêtes l’ajouter à la préparation.

Faire chauffer l’huile de friture, mettre la préparation en petites boulettes lorsque celle-ci est suffisamment chaude. Laissez cuire jusqu’à ce que les acras soient dorés.

Egoutter sur une feuille de papier absorbant.

Les acras se mangent chauds Bon appétit

**Mayonnaise Asian** pour accompagner les acras

1 jaune d’œuf ; 2 cuillères à café de moutarde de Meaux ; 8 cm de gingembre ; 2 cuillères à soupe d’huile de sésame ; 5 cuillères à soupe d’huile de pépin de raisin ; 1 cuillère à soupe de sauce de soja ; 1 citron vert ; 1 petit piment ; 1 cuillère à soupe de graine de sésame

Eplucher le gingembre, le râper finement ; exprimer le jus du citron ; émincer le piment après avoir retiré les graines.

Casser l’œuf mettre le jaune dans un saladier.

Ajouter la moutarde et le gingembre râpé, mélanger au fouet. Mélanger les 2 huiles et ajouter en petit filet toujours en fouettant.

Quand le mélange commence à épaissir, continuer à verser l’huile plus rapidement.

Ajouter la sauce soja, 1 cuillère à café de jus de citron vert, le piment et les graines de sésame.

Mélanger, réserver au frais

**Colombo de Gambas et patates douces 4 personnes – cuisson 30 minutes**

12 queues de gambas ; 1 oignon ; 1 citron vert ; 2 cuillères à soupe d’huile d’olive ; 1 cuillère à soupe de colombo ; 500gr de patates douces ; 1 clou de girofle ; 2 gousses d’ail écrasées ; 30cl de bouillon de volaille ; 1 cuillère à café de ciboulette ; sel ; poivre

Faire mariner les queues de gambas décortiquées dans le jus de citron avec un partie de l’ail et le clou de girofle.

Eplucher les patates douces et le couper en morceaux, faites chauffer l’huile et les faire rissoler avec l’oignon. Ajouter le bouillon de volaille, le reste de l’ail, et la poudre de colombo. Saler et laisser mijoter en surveillant la cuisson des patates douces.

Dès que les patates douces n’offrent plus de résistance, faire sauter les gambas dans l’huile. Dresser les patates douces sur un plat de service, répartissez les gambas, arroser l’ensemble avec la marinade.

Bon appétit

**Flan pâtissier sans pâte 8 personnes**

1 litre de lait ; 160gr de sucre ; 2 sachets de sucre vanillé ; 3 cuillères à café d’extrait de vanille ; 3 œufs, 100gr de maïzena ;

 Dans un saladier, battez au fouet électrique les œufs, la maïzena, l'extrait de vanille et 125 ml de lait (prélevés du litre de lait).

 Versez le lait restant dans une casserole, avec le sucre vanillé, le sucre et la vanille en poudre. Portez le tout à ébullition.

Versez le lait sucré vanillé bouillant sur la préparation aux œufs en continuant de [battre](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/astuces-termes-et-tournemains/1958007-battre-definition/) au fouet électrique.

 Reversez le tout dans la casserole et remettez sur feu très doux sans cesser de remuer. Laissez [frémir](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/astuces-termes-et-tournemains/1958145-fremir-definition/) quelques secondes, pas plus, il faut que la préparation soit légèrement épaissie.

 Versez la préparation dans votre moule beurré et fariné et enfournez pour 40 minutes à 180°C. Couvrir d'aluminium si nécessaire les 5 dernières minutes.

 Laissez complètement refroidir avant de démouler. Placez au réfrigérateur pour une nuit avant de découper et de déguster. Conserver au réfrigérateur s'il en reste.

 Pour finir

Astuces : Ajoutez quelques pruneaux ou abricots ou tous autres fruits de votre choix... Et pourquoi ne pas tester une version avec des pépites de chocolat ?