



Torah-Box.com

judaïsme entre femmes

RECETTES DU MONDE : L'ALGÉRIE - BEIGNETS DE MORUE



La présence juive en Algérie, comme dans tout le Maghreb, est très ancienne, puisqu'elle remonte à avant la destruction du deuxième Temple. En fonction des influences politiques de la région, les empires se succédant dans le Maghreb, les juifs sont plus ou moins libres de pratiquer leur religion et malheureusement, parfois, victimes de pogromes. Après une période d'affaiblissement au 14ème siècle, l'arrivée des premiers réfugiés juifs catalans et majorquins vient renforcer ces communautés juives maghrébines en introduisant une

richesse culturelle et culinaire. Cette recette des beignets de morue est un des héritages de cette culture ibérique. Ces acras étaient servis encore chauds.

LA RECETTE : Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 250g de baccalau dessalée (morue sèche)
- 250g de farine
- 1/2 paquet de levure chimique
- 1 œuf vérifié
- 1 pincée de paprika
- 1 pincée de piments de Cayenne en poudre
- 1 cuillère à expresso de safran en poudre (ou 1 sachet de spigol)
- 2 cuillères de coriandre fraîche lavée et vérifiée
- De l'huile de friture



RÉALISATION

Attention, étant donné que la morue séchée est très salée, je vous conseille d'avoir la main légère avec la salière !

Pour la pâte à beignets : mélangez la farine avec une petite pincée de sel et la levure. Ajoutez environ 250cl d'eau tiède en battant jusqu'à ce que la pâte soit épaisse et de consistance souple.

Puis ajoutez l'œuf battu, le piment, le paprika, le safran, la coriandre ciselée et une cuillère à soupe d'huile. Mélangez bien et laissez reposer le tout 1h.

Pendant ce temps, faites cuire la morue dessalée dans de l'eau bouillante (pas besoin de gros bouillons) pendant 5-6 min. Ajoutez le poisson à la pâte en mélangeant pour obtenir un mélange homogène. Prélevez une cuillère de pâte et faites-la frire dans votre friteuse. Procédez ainsi avec toute votre pâte. Une fois les beignets bien dorés, égouttez-les sur du papier absorbant.

Bon appétit !