



Ingrédients :

Pour réussir nos acras :

- Morceaux de morue,
- Œufs frais entiers,
- Purée de pommes de terre,
- Poivrons découpés,
- Épice créole : ciboule,
- Gousse d'ail hachée,
- Échalote ciselée,
- Poudre de piment,
- Pincée de sel

Servir bien dorés et bien gonflés !

Les Acras de morue

Poids total 200g

2/3
PERSONNES

10 MIN
AU FOUR



Nos petites bouchées sont incontournables pour un apéro rapide et réussi ! On peut même proposer un petit pot de sauce Aigre-douce en accompagnement pour booster le tout ! On les sert chauds et surtout avec le sourire ...

On peut proposer les Acras avec un petit pot de sauce aigre-douce ou une petite sauce blanche citronnée

On pense à déposer les Acras sur une feuille de cuisson avant d'enfourner