Ingrédients :

Pour réussir nos acras :

- Morue
- Œufs
- Purée de pommes de terre
- Poivrons
- Ciboule
- Ail
- Échalote
- Poudre de piment
- Sel

Servir bien dorés !

Les Acras à la 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