

## Portugal

### Pasteis de bacalhau (les beignets de morue)



La morue (encore appelée cabillaud) est l'ingrédient le plus connu de la cuisine portugaise. Séchée et salée, elle a l'avantage de se conserver plusieurs mois.

Au Portugal, où on l'appelle bacalhau, il existerait, selon une sorte de légende, 365 façons de la préparer. En réalité, ce nombre de recette atteindrait probablement celui de 600 !

Toutefois, il serait bien réducteur de résumer la cuisine portugaise à la préparation de ce poisson !

#### Ingrédients :

- 500 g. de morue ;
- 1 kg. de pommes de terres ;
- 3 œufs ;
- 1 bouquet de persil.

#### Préparation :

Faire tremper la morue dans de l'eau pendant 24 h en la renouvelant 2 fois.

Cuire la morue et les pommes de terre dans de l'eau.

Enlever la peau de la morue.

Egoutter et écraser les pommes de terres pendant qu'elles sont encore chaudes avec la morue. Cela se fait avec les mains pour sentir les arêtes afin de toutes les enlever.

Ajouter les oeufs et le persil, saler, poivrer.

Préparer les beignets, toujours avec les mains, de la taille d'un oeuf.

Faire chauffer de l'huile dans une friteuse et cuire les beignets jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Servir chaud de préférence.