

# BOLINHOS DE BACALHAU



★★★★★ (103)

1 H 10 MINUTES  
POUR 4 PERSONNES

## INGRÉDIENTS

**Préparation:** mettre le cabillaud dans l'eau pendant 12 heures

**Ustensiles de cuisine:** thermomètre pour la friture

**400 g** de Bacalhau (cabillaud séché, salé)

**400 g** de pommes de terre farineuses

**1** oignon

**1** gousse d'ail hachée

**1 cs** d'huile de colza

**1** œuf

**1/2 bouquet** de persil plat, finement haché

poivre

huile de friture

### Pour le dressage

Tranches de citron jaune ou de citron vert

## PRÉPARATION

- 1 Placer le Bacalhau (la morue) dans un bol d'eau pendant douze heures. Changer l'eau trois à quatre fois.
- 2 Mettre le poisson dans une grande casserole. Ajouter de l'eau jusqu'à recouvrir le poisson. Porter à ébullition. Si l'eau a encore un goût trop salé, la remplacer et porter à nouveau à ébullition. Faire cuire le poisson pendant environ 15 minutes jusqu'à ce qu'il soit tendre. Jeter l'eau de cuisson, détailler le poisson en petits morceaux et les disposer dans un plat.
- 3 Eplucher les pommes de terre, les couper grossièrement et les faire cuire dans de l'eau salée. Egoutter les pommes de terre, les écraser à l'aide d'un presse-purée et ajouter le tout au poisson.
- 4 Hacher finement l'oignon et l'ail et les faire revenir dans un fond d'huile pendant quelques minutes. Les ajouter au poisson. Battre l'œuf et l'ajouter à la préparation avec le persil. Mélanger le tout pour obtenir un mélange homogène. Poivrer généreusement.
- 5 Former des petites boulettes avec les mains ou à l'aide de deux cuillères à soupe. Pour réaliser la friture dans une marmite en fonte, faire chauffer une grande quantité d'huile à 170° C afin que les bolinhos flottent dans l'huile. Faire frire les boulettes par portions jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Laisser égoutter les boulettes sur du papier absorbant et servir chaud.