

Galettes de Bacalhau

 cuisinedegut.net

INGRÉDIENTS

6 galettes

*250 gr de morue dessalée
1 gros oeuf ou 2 petits
60 gr de farine
1 petit oignon
2 gousses d'ail
1/2 cuillère à café de levure chimique
Huile d'olive
Lait (facultatif)
1 bouquet de persil (pour moi de la ciboulette)
Fleur de sel – Poivre au moulin*



PRÉPARATION

1. La veille faire dessaler la morue dans de l'eau froide, (changer l'eau plusieurs fois)
2. Le lendemain, cuire la morue à la vapeur durant **10 minutes** ou dans de l'eau bouillante. L'égoutter
3. Retirer la peau ou les arêtes de la morue s'il y en a et l'émietter, la mettre dans un saladier
4. Eplucher l'ail et l'oignon et les ciseler.
5. Ajouter l'ail, l'oignon à la morue émiettée et jouter un beau bouquet de ciboulette ciselée (ou de persil) après l'avoir lavé
6. Ajouter l'oeuf, la farine et la levure. Bien mélanger le tout avec les mains (après les avoir lavées)
7. Saler et poivrer généreusement.
8. Faire chauffer un petit filet d'huile dans une poêle
9. Rassembler l'équivalent d'une grosse cuillère à soupe de la préparation, la mouler dans une petite louche et l'ajouter dans la poêle lorsque l'huile est bien chaude.
10. Faire la même chose avec le reste de la pâte.
11. Cuire à feu moyen pendant **4/5 minutes**, appuyer en cours de cuisson sur les tas de morue pour faire des galettes moins épaisses
12. Retourner les galettes à la mi-cuisson, et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les galettes soient dorées des 2 côtés.
13. Débarrasser dans une assiette et servir avec une salade verte et une mayonnaise si l'on veut !

CONSEILS ET ASTUCES

1- Je n'ai pas mis de lait du tout mais si votre pâte est trop épaisse une fois bien mélangée, ajoutez en un peu. De la même façon si votre pâte est trop liquide, ajoutez un peu de farine

2- Si vous ne craignez pas la friture, prélevez une cuillère de cette pâte et faire frire vos galettes dans une huile bien chaude en les retournant plusieurs fois de chaque côté, pendant quelques minutes.