

Pataniscas de bacalhau (Gallettes de morue à la portugaise)

Pour 18 gallettes :

500 g Morue dessalée
3 œufs
1 gros oignon émincé
1 bouquet de persil haché
2 gousses d'ail écrasées
120 g farine
1 c. à c. de levure chimique
sel, poivre
100 ml lait ou eau de cuisson de la morue
Huile pour friture

Préparation :

1. Cuire les morceaux de morue préalablement dessalée dans de l'eau frémissante pendant 8 à 10 min. (le temps de cuisson varie en fonction de l'épaisseur des morceaux) . Egouttez en réservant l'eau de cuisson pour la suite de la recette. (J'ai préféré utiliser du lait). Retirer la peau et les arêtes, puis effiler la morue en lanières fines.
2. Dans un récipient, mélanger la morue effilée avec les œufs, l'oignon préalablement grossièrement émincé et le persil fraîchement haché. Bien mélanger.
3. Ajoutez les gousses d'ail écrasées, la farine et la levure chimique. Saler et poivrer le tout.
4. Ajouter enfin la lait (ou l'eau de cuisson). Bien mélanger.
5. Dans une grande poêle faire chauffer à vif un fond d'huile de friture.
6. Prélever des grosses cuillères à soupe de la préparation et les faire frire dans l'huile bien chaude quelques minutes de chaque côté.
7. Une fois les gallettes bien dorées, les déposer sur du papier absorbant pour retirer l'excédent d'huile.
8. Servir chaud avec une salade par exemple.

Joue de porc au cidre et au miel

Pour 4 personnes

Prép 10mn

Cuisson 2h15

- 8 à 10 noix de joue de porc
- 2 oignons échalote
- 2 carottes
- 1 bouteille de cidre
- 15cl de miel liquide
- 20g de farine
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel Poivre

Technique

1. Peler et émincer les oignons et les carottes
2. Verser 1 filet d'huile d'olive dans une cocotte ou un wok pour y faire revenir les joues. Les retirer et mettre les oignons et les carottes à fondre.
3. Ajouter les joues aux oignons. Arroser le tout de miel. Lorsque le miel recouvre bien tous les ingrédients, saupoudrer de farine tout en remuant les morceaux. Laisser brunir légèrement et verser le cidre. Saler, poivrer. Porter à ébullition puis laisser mijoter le tout pendant 2 heures en remuant de temps en temps. Ajouter un peu d'eau si nécessaire. Vérifier l'assaisonnement au bout d'1 heure

Accompagnement

des pâtes fraîches ou des pommes vapeur

Vins conseillés

Anjou rouge, Saumur Champigny, st Nicolas de

Bourgueil