

Pour 6 personnes Beignets de morue
à 8

100g de morue sèche

2 œufs

1 citron

200g. de farine

Ail et persil

Défaire la morue et la mettre à
dessaler. Quand elle est dessalée, l'égoutter
bien.

Mettre la farine dans un récipient
et la délayer ~~dans~~ ^{avec} de l'eau pour
obtenir une pâte un peu épaisse; y
ajouter 2 gousses d'ail et du persil,
le tout coupé très menu; y mélanger
2 jaunes d'œuf, la morue, un peu
d'écorce de citron râpée et un peu de
sel.

Au moment de faire les beignets
incorporer à la pâte les blancs des
œufs battus en neige.

Frire dans de l'huile abondante

et chaude, en laissant tomber la
pâte par cuillerées; les séparer dans
l'huile afin qu'ils ne se collent
pas les uns aux autres; laisser dorer
de tous les côtés, les enlever de la
friture et bien égoutter -