



MZ

1/3

1/3

PAUL



Hand-drawn black scribbles.





25 loups



30 min



moyen



4 heures



LES ACRAS DE PAUL

1,250 KG DE CABILLAUD
0,650 KG D'OIGNON
3 BOTTES D'OIGNON JEUNE
1,250 KG DE FARINE
25 G DE LEVURE CHIMIQUE
75 CL DE BIÈRE
50 G DE PIMENT ROUGE
75 CL D'EAU
1,75 L D'HUILE DE TOURNESOL
7 JAUNES D'ŒUF
140 G DE MOUTARDE

140 G DE SRIRACHA
1 BOTTE DE CORIANDRE
1 BOTTE DE PERSIL
200 G D'ŒUF DE TRUITE
1 KG D'OIGNON ROUGE
400 G DE VINAIGRE DE RIZ
200 G DE SUCRE
600 G D'EAU
4 ANIS ÉTOILÉ
2 CLOUS DE GIROFLE
4 L D'HUILE DE FRITURE
4 CITRONS VERTS

- 1** **POCHER LE CABILLAUD DANS DE L'EAU SALÉE PENDANT 5 À 10 MINUTES. PENDANT LE POCHAGE, CISELER LES OIGNONS, LE VERT DES OIGNONS JEUNES ET LES PIMENTS. MÉLANGER LE CABILLAUD Poché À LA PRÉPARATION EN L'ÉMIETTANT.**
- 2** **AJOUTER LA FARINE, LA LEVURE, LA BIÈRE ET L'EAU, MÉLANGER LE TOUT, SALER ET LAISSER PRÈS D'UNE SOURCE DE CHALEUR PENDANT 30 MINUTES OU AU FRAIS PENDANT 2 HEURES.**
- 3** **METTRE À BOUILLIR LE MÉLANGE SUCRE, VINAIGRE DE RIZ ET EAU POUR RÉALISER LA SAUMURE À PICKLES. COUPER LES OIGNONS ROUGES EN LAMELLES ET VERSER LA SAUMURE CHAUDE DESSUS. LAISSER REPOSER AU FRAIS. PENDANT CE TEMPS, FOUETTER LES JAUNES D'ŒUFS AVEC LA MOUTARDE ET UNE PINCÉE DE SEL.**
- 4** **Y VERSER L'HUILE DE TOURNESOL EN FILET FIN POUR MONTER EN MAYONNAISE, TERMINER EN AJOUTANT LA SAUCE SRIRACHA. EFFEUILLER LES HERBES, LES RINCER ET LES GARDER AU FRAIS. ALLUMER LA FRITEUSE À 180°C, FORMER DES PETITES BOULES AVEC DEUX CUILLÈRES À CAFÉ DE PÂTE D'ACRAS ET FAIRE FRIRE PENDANT 2 À 3 MINUTES JUSQU'À UNE BELLE COLORATION DORÉE.**
- 5** **DRESSER LES ACRAS DANS UN BOL, DISPOSER LA MAYONNAISE SRIRACHA, LES ŒUFS DE TRUITE, LES HERBES, LES PICKLES D'OIGNON ROUGE, LE CITRON VERT ET DÉGUSTER CHAUD.**

WAOoUH

WOLF
FOOD
FIGHT

