

LES CROQUETTES DE MORUE (CROQUETAS DE BACALAO), COMME à CORDOUE

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/croquettes-de-morue/>

Les croquettes de morue (croquetas de bacalao), un snack délicieux, comme j'ai appris à les perfectionner en Andalousie à Cordoue

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Espagnole

Plats : Friture De Morue, Hors D'œuvre,

Ingrédients

Pour 62 croquettes de 5 cm

de l'Huile végétale

280 grammes de Morue Salée

100 grammes d'Oignons

160 grammes de Beurre

260 grammes de Farine

1 kilogramme de Lait 96 Centilitres/960 Millilitres

de la Noix de Muscade

du Persil

du Sel

*Panure

140 grammes de Farine

4 Oeufs 200 grammes

180 grammes de Chapelure

*Friture

de l'Huile végétale

Pour 40 croquettes de 5 cm

de l'Huile végétale

180,6 grammes de Morue Salée

64,5 grammes d'Oignons

103,2 grammes de Beurre

167,7 grammes de Farine

645,1 grammes de Lait 61,93 Centilitres/619,3 Millilitres

LES CROQUETTES DE MORUE (CROQUETAS DE BACALAO), COMME à CORDOUE

de la Noix de Muscade

du Persil

du Sel

*Panure

90,3 grammes de Farine

2,5 Oeufs 125 grammes

116,1 grammes de Chapelure

*Friture

de l'Huile végétale

Pour 30 croquettes de 5 cm

de l'Huile végétale

135,4 grammes de Morue Salée

48,3 grammes d'Oignons

77,4 grammes de Beurre

125,8 grammes de Farine

483,8 grammes de Lait 46,44 Centilitres/464,45 Millilitres

de la Noix de Muscade

du Persil

du Sel

*Panure

67,7 grammes de Farine

1,9 Oeufs 95 grammes

87 grammes de Chapelure

*Friture

de l'Huile végétale

Pour 20 croquettes de 5 cm

de l'Huile végétale

90,3 grammes de Morue Salée

32,2 grammes d'Oignons

51,6 grammes de Beurre

83,8 grammes de Farine

322,5 grammes de Lait 30,96 Centilitres/309,6 Millilitres

de la Noix de Muscade

du Persil

du Sel

*Panure

45,1 grammes de Farine

1,2 Oeufs 60 grammes

58 grammes de Chapelure

LES CROQUETTES DE MORUE (CROQUETAS DE BACALAO), COMME à CORDOUE

*Friture
de l'Huile végétale

Instructions

BODEGAS MEZQUITA

Calle Céspedes, 12, Centro

14003

La morue

On a besoin de Morue Salée : nom donné au cabillaud lorsqu'il est salé et séché

Question qui n'est pas si bête : Pourquoi saler la morue puis la dessaler ? Pourquoi ne pas utiliser de cabillaud non salé ?

- D'abord parce que les recettes à base de morue ont été élaborées à une lointaine époque quand on ne pouvait pas réfrigérer : la salaison permet de conserver le cabillaud
- D'autre part, la salaison du cabillaud change sa composition chimique, sa texture et son goût : on n'obtient pas le même goût quand on prend du cabillaud non salé : la morue déssalée apporte une saveur particulière

1. Il faut déssaler la Morue Salée (280 g) pour la cuisiner : cela consiste à la tremper dans de l'eau claire, ce qui va absorber le sel. Cela prend quelques heures : à faire la veille.

2. Pour déssaler la Morue Salée, on a déjà vu la méthode : voir ICI

3. Une fois déssalée, la Morue Salée peut être découpée en petits morceaux, puis réservée

1- La pâte

4. Pour la pâte, on cherche à réaliser une pâte similaire à une béchamel, mais très épaisse

5. Emincer assez finement les Oignons (100 g)

6. Dans une sauteuse, ou une marmite, faire chauffer l'Huile végétale, à feu moyen/fort

En hiver, je déteste cuisiner ce genre de plat, surtout de la friture, dans la maison. Afin de protéger la maison d'odeurs de cuisine, je décide de faire cette recette dans le patio, sous l'oeil de mon chien Sopic

7. Faire revenir les Oignons (100 g), à feu moyen/fort, jusqu'à coloration dorée, claire (mais pas plus ! on évite de noircir les oignons)

8. Ajouter alors la Morue Salée (280 g), déssalée de la veille, et émietée

9. Cuire en essayant de "séparer" les morceaux de morue, quelques minutes

10. Ajouter alors le Beurre (160 g) à faire fondre

11. Si les morceaux de morue n'arrivent pas bien à être émiettés, alors utiliser un presse-purée

12. Verser alors la Farine (260 g) et remuer, à l'aide d'une spatule

13. A un certain moment, toute la farine est absorbée

14. Verser alors en une fois le Lait (1 kg ou 96 Centilitres/960 Millilitres)

15. Baisser le feu, et cuire à feu moyen/fort

LES CROQUETTES DE MORUE (CROQUETAS DE BACALAO), COMME à CORDOUE

16. Le Lait n'est pas absorbé tout de suite. Il faut remuer, attendre que le lait chauffe, que la farine absorbe le liquide, ce qui peut prendre quelques minutes
17. Il faut alors cuire quelques minutes, le temps que la masse épaississe, ce qui peut prendre plus ou moins de temps, en fonction de la température de cuisson. Remuer sans cesse
18. ASTUCE 1 - Une des raisons pour lesquelles les croquetas ratent et se transforment "en crêpe" à l'étape de la friture (elles fondent), c'est qu'on n'a pas fait assez épaissir à cette étape. Il faut donc bien épaissir, quite à cuire plus longtemps
19. On doit obtenir une masse qui tienne en spatule, et qui ne surtout pas liquide (qui tombe de la spatule)
20. Ajouter alors la Noix de Muscade et le Persil (à émincer finement)
21. Voilà la consistance que vous devez obtenir : si ce n'est pas le cas, continuer de cuire
22. Etape finale, goûter : si la pâte n'est pas assez salée, ajouter du Sel
23. Verser alors dans un plat, et filmer au contact avec un film alimentaire étirable

2- Refroidissement

24. Laisser refroidir à température ambiante
25. Puis laisser reposer au frais pendant une nuit (minimum 6 heures)
26. ASTUCE 2 - Une autre raison pour laquelle beaucoup ratent la recette, c'est qu'ils sautent l'étape de refroidissement prolongé au réfrigérateur. En effet, pendant ce temps (une nuit, ou minimum 6 heures), la farine continue d'absorber le liquide, et va pouvoir être frite sans "fondre"

3- Façonner les Croquettes

Le jour suivant, on peut façonner les croquettes.

Pour cela, j'ai acheté ce kit en Espagne, un kit de croquetas de la marque "IBILI"

Pas besoin de ce kit ! Il suffit d'une poche à douille et d'une douille lisse de 2,2 cm de diamètre

27. Mettre la douille lisse (2,2 cm de diamètre) en poche à douille
28. Placer la masse refroidie en poche à douille
29. En été, la masse peut fondre assez vite : Ne pas hésiter à replacer au frais
30. Pocher alors de long tubes sur un tapis silicone ou un papier sulfurisé
31. Découper alors tous les 5 cm
32. En été, replacer au frais
33. Pour la panure, préparer 3 petits plats avec (dans l'ordre) la Farine (140 g), les Oeufs (4), et la Chapelure (180 g)
34. - Enrouler dans la Farine
35. - Puis dans les Oeufs
36. - Puis dans la Chapelure
37. Une fois les croquettes panées, replacer au frais pendant minimum 1 heure. Vous pouvez même les laisser au frais plusieurs jours, et les cuire au fur et à mesure

4- Friture

38. ASTUCE 3 - Au moment de frire, voilà la première recommandation : ne pas frire les croquettes tout juste sorties du réfrigérateur ! Le choc thermique entre les croquettes froides et l'huile chaude

LES CROQUETTES DE MORUE (CROQUETAS DE BACALAO), COMME à CORDOUE

les feraient exploser !

39. Attention pour l'étape de friture ! C'est une étape dangereuse... prenez toutes les précautions. En général, je m'isole et interdit à tout le monde de m'approcher pendant les fritures. Soyez vigilants

!!, isolez vous, et portez des gants et des habits pour vous protéger des éclaboussures.

40. Par ailleurs, vous voyez sur les photos que j'utilise une poêle, mais je vous recommande plutôt d'utiliser une marmite à bords hauts pour éviter les éclaboussures

41. Sortir les croquettes du réfrigérateur et laisser à température ambiante pendant 15 minutes en hiver, 5 minutes en été

42. Faire chauffer l'Huile végétale, jusqu'à une température de 180 C

43. Placer les croquettes, et faire frire. Cela prend assez peu de temps

44. Retourner assez vite, et éviter de trop cuire au risque de les brunir. Rappelez-vous, on a déjà cuit au préalable en casserole, donc cette étape ne sert qu'à dorer les croquettes, donc peu de temps suffit. Je n'aime pas les croquettes trop noircies, personnellement !

45. Puis transférer sur un plat avec papier absorbant

46. ASTUCE 4 - Ne pas trop mettre de croquettes dans la poêle, elles ne doivent pas se toucher ! Sinon elles ne cuiront pas aussi bien...

47. ASTUCE 5 - Entre chaque fournée, attendre que la température remonte à 180 C

48. Voilou c'est cuit. Réserver sur du papier absorbant

49. En fin de cuisson, je fais refroidir la poêle loin de tout le monde, à l'abri, pour éviter tout accident