

Acras de **MERLAN** au chorizo Citron confit, livèche Dips d'artichaut



INGREDIENTS

POUR 4 PERSONNES

PÂTE À ACRAS :

30 gr de farine
30 gr de Maïzena
1 CC de levure chimique
sel

GARNITURE ACRAS :

2 Filets de Merlan
15 cl de lait
1 gousse d'ail
Thym, Laurier
1/4 de Chorizo doux
1/4 de citron confit
1/2 botte de Livèche

DIPS D'ARTICHAUT :

1 CS de fromage Philadelphia
40 gr d'artichaut cuit en conserve
2 cl de Jus de citron
Sel, poivre

• Pocher les filets de merlan dans le lait avec les aromates, puis les égoutter, les écraser grossièrement à l'aide d'une fourchette.

• Hacher la peau du citron confit ainsi que le chorizo.

• Dans un récipient mélanger la maïzena, la farine, la levure chique et ajouter l'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse, assaisonné. Ajouter le citron confit, le chorizo, la livèche hachée et le merlan. Vérifier l'assaisonnement.

• Mixer les fonds d'artichauts avec le philadelphia, assaisonné.

• A l'aide d'une cuillère à soupe prélever une quenelle d'appareil au merlan et frire quelques minutes, salées après cuisson et le déposer sur le dips d'artichaut.

