

## ***Acras d'esturgeon fumé et beurre de pomme***



**Photographe : Denis Baribault**

**Céramiste : Terrence Lazaroff**

Plat proposé par Claude Grünert, chef  
**LA MAISON DESCHAMBAULT** (Deschambault-Grondines)

### **Ingrédients :**

300 g d'esturgeon fumé  
1½ tasse de farine tout usage  
2 c à thé de poudre à pâte  
2 œufs  
1 tasse de lait  
1 c. à soupe de persil  
1 c. à soupe d'oignon vert haché finement  
1 pincé de poivre noir du moulin

Couper finement l'esturgeon fumé. Dans un grand bol, mélanger la chair d'esturgeon avec l'oignon vert, le persil et le poivre. Ajouter la farine et la poudre à pâte. Dans un autre bol, fouetter les œufs et le lait. Mélanger les ingrédients secs et le mélange aux œufs à l'aide d'une cuillère en bois et bien amalgamer le tout. Laisser reposer quelques minutes.

Préchauffer la friteuse à 375 °F. À l'aide d'une ou deux cuillères, former des boules et les laisser tomber délicatement dans l'huile. Faire dorer 4 à 5 minutes puis égoutter sur un papier absorbant. Servir les accras avec votre sauce d'accompagnement préférée (ici un beurre de pommes).

### **Beurre de pommes :**

12 pommes McIntosh  
1/2 tasse cassonade dorée  
1 c. à thé vanille  
1 pincée cannelle (facultatif)  
1/2 tasse beurre

Peler, épépiner et couper les pommes en morceaux. Les mettre dans l'eau citronnée pour éviter qu'elles noircissent. Bien égoutter les pommes, les mettre dans un chaudron et les faire cuire à feu moyen 15 minutes en brassant régulièrement. Si les pommes ne sont pas assez juteuses, ajouter 1/4 à 1/2 tasse d'eau. Vers la fin de la cuisson, ajouter la vanille et la cannelle (si désiré). Réduire en purée au mélangeur. Ajouter le beurre et mélanger de nouveau jusqu'à onctuosité. Mettre dans des pots.

### **Conseil du chef :**

Vous pouvez remplacer l'esturgeon par du saumon fumé ou la truite fumée. À ce moment, vous pourriez servir les acras avec une sauce citronnée.

Utilisez une cuillère à crème glacée pour former vos boules de pâte à frire, cela vous permettra d'obtenir des boules plus uniformes. Pour une entrée, prévoir 2 acras par personne.

Bon appétit !

Tante Claude