



Accras de légumes au mélange "Tapas"



DES ÉPICES À MA GUISE
27 RUE ST MICHEL, 44150 ANCENIS.
TÉL : 02.40.09.61.89
WWW.DESEPICESAMAGUISE.COM

SUIVEZ-NOUS :





Accras de légumes au mélange "Tapas"

DURÉE

- Préparation : 20 min
- Cuisson : 10 min

RECETTE

- Râpez les légumes.
- Versez la farine dans un grand bol, ajouter l'eau, le sel, le poivre et le mélange d'épices.
- Mélangez bien pour obtenir une pâte lisse.
- Ajoutez ensuite les 2 œufs et mélangez à nouveau.
- Ajoutez les oignons, légumes râpés à la pâte et mélangez.
- Dans une friteuse ou une grande casserole, faites chauffer l'huile de friture.
- Déposez délicatement dans l'huile très chaude des petits ronds de pâte formés à l'aide d'une cuillère à café (l'huile ne doit pas non plus être trop chaude, sinon les accras vont brûler à l'extérieur et ne seront pas cuits à l'intérieur).
- Déposez les sur du papier absorbant, et servez les aussitôt.

INGRÉDIENTS

pour environ 30 accras :

- 250 g de farine
- 1 petit verre d'eau (environ 20 cl)
- 2 œufs
- 1/2 sachet de levure chimique (2 cuillères à café) ou 1 cuillère à café de bicarbonate
- 2 cuillères à café de mélange "Tapas"
- sel et poivre
- 1 oignon débité finement
- plusieurs légumes râpés ou coupés finement

(2 carottes , 1/2 céleri rave, 1 courgette (dégorgée avec sel ou cuisson), 1 poireau, 2 cives, persil ou ciboulette)

SUIVEZ-NOUS :

