

# Accras de poulet

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 15 min / **Cuisson :** 5 min

## Ingrédients pour 16 accras environ :

- ✓ 300 g de blanc de poulet haché cru
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 150 g de farine
- ✓ 1/2 cuil à café de gingembre en poudre
- ✓ 1 sachet de levure chimique
- ✓ 1 oignon
- ✓ 1 oeuf
- ✓ 1 cuil à café de cumin
- ✓ 8 cl d'eau
- ✓ Sel / Poivre
- ✓ 1 litre d'huile de friture

## Préparation : *Recettes de Caline*

Demandez à votre boucher s'il peut vous hacher la viande sinon, vous pouvez le faire aussi.  
Réservez.

Ajoutez l'ail, le gingembre, l'oignon avec le poulet.  
Salez et poivrez

Dans un 2eme saladier, mélangez la farine, la levure et un oeuf.  
Ajoutez 8 cl d'eau en fouettant.

Mélangez la pâte faite avec le mélange poulet/épices, attention a bien mélanger

Faites chauffer l'huile de friture dans une casserole, lorsqu'elle est bien chaude, déposez des boules de pâte et laissez les dorer 5 min.

Egouttez les ensuite sur du papier absorbant.

Dégustez bien chaud avec un peu de fleur de sel.

**Bon appétit à toutes & tous !!**