

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 hachez 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 doré 5 min.

Egouttez les ensuite sur du papier absorbant.

Dégustez bien chaud avec un peu de fleur de sel.

Bon appétit à toutes & tous !!