

# ACCRAS DE CREVETTES AUX AROMATES

PRISCA MORJON



**Préparation**

15 min

**Cuisson**

1 min

**Accras**

20/30

## Ingrédients

400g de crevettes  
1 bouquet de persil frais  
Oignons pays frais  
Thym frais (et ou basilis, ou estragon...)  
4 piments végétariens  
3 gousses d'ail  
1 oignon  
200g de farine  
1 cuillère à soupe de farine de manioc  
150 ml d'eau  
1 cuillère à café rase de levure chimique  
1 cuillère à café rase de bicarbonate  
1 citron  
Piment fort  
Poivre et sel  
Huile de friture

## Préparation

Assaisonner les crevettes avec le sel, le poivre et le jus de citron.  
Préparer la pâte en mélangeant la farine et l'eau.  
Hacher finement les aromates.  
Ajouter la levure et le bicarbonate ; arroser de quelques gouttes de jus de citron et du piment.  
Saler et poivrer.  
Mélanger et laisser reposer 2 heures.  
Ajouter les crevettes à la pâte et frire les accras dans l'huile chaude en formant de petites boules de pâtes à la cuillère.  
Lorsque les accras sont dorés, les disposer sur du papier absorbant.  
Laisser égoutter puis servir bien chauds.

Environ **2,00€**   
PAR PERSONNE