

# Recettes d'amuse-bouche créoles

## Accras aux crevettes

<p><u>Ingrédients pour 30/40 accras environ</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 400 gr de crevettes décortiquées</li><li>• 250 ml environ d'eau de cuisson des crevettes</li><li>• 300 gr de farine</li><li>• 1/2 citron vert</li><li>• 3 pieds de cive</li><li>• 1 feuille de bois d'Inde</li><li>• 1 gousse d'ail</li><li>• 1 cuillère à café de 4 épices en poudre</li><li>• Sel</li><li>• Poivre</li><li>• Thym</li><li>• Persil</li><li>• 1 piment végétarien</li><li>• 1 cuillère à café de bicarbonate de soude + jus d'un demi citron vert supplémentaire</li></ul>	<p>Budget : €€</p> <p>Difficulté : facile</p> <p>Préparation : 45 mn</p> <p>Cuisson : 3 à 4 mn par friture</p>
---	--

Plonger les crevettes dans l'eau froide avec la feuille de bois d'Inde.

Porter à ébullition et cuire 2 à 3 mn.

Hacher finement cive, persil et piment végétarien.

Une fois la cuisson des crevettes terminée, récupérer l'eau.

Egoutter les crevettes et les hacher finement.

Mettre la farine dans un récipient.

Verser dessus le mélange cive, persil et piment végétarien.

Ajouter l'ail pressé et le 4 épices en poudre.

Mélanger en ajoutant environ 250 ml d'eau de cuisson des crevettes.

Ajouter le jus du 1/2 citron vert.

Incorporer les crevettes et mélanger. La pâte est prête.

A ce stade, on peut mettre en barquette et congeler.

La procédure sera la même après décongélation que ce qui suit.

Verser une cuillère à café de bicarbonate de soude sur la pâte.

Presser dessus 1/2 citron vert et mélanger délicatement.

Verser une cuillère à café de pâte par accras dans l'Huile bien chaude.

Laisser dorer 2 à 3 mn.