

Recettes amuse-bouche créoles

Accras aux oignons

Ingrédients pour 30 accras environ

- 15 cl d'eau environ
- 100 gr de farine
- 3 oignons
- 1/2 citron vert
- 4 pieds de cive
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de 4 épices en poudre
- Sel
- Poivre
- 2 branches de thym
- Persil
- 2 piments végétariens
- 3 feuilles de bois d'Inde (ou laurier)
- 2 clous de girofle
- 1 pointe de couteau de purée de piment
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude

Budget : €

Difficulté : facile

Préparation : 15 mn

Cuisson : 2/3 mn par tournée d'accras

Peler les oignons, les couper en tranche, les mettre dans une casserole et ajouter l'eau, le sel, les feuilles de bois d'Inde et les clous de girofle.

Mettre à bouillir pendant 10 mn environ.

Hacher finement thym, persil, cive et piment végétariens.

Mettre les épices dans un plat creux.

Presser l'ail sur les épices.

Ajouter le 4 épices en poudre.

Verser la farine sur le mélange d'épices et mélanger.

Une fois les oignons cuits, les égoutter.

Conserver l'eau de cuisson.

Hacher finement les oignons.

Verser le mélange farine/épices sur les oignons refroidis.

Ajouter 8 cl de l'eau de cuisson réservée et mélanger.

Ajouter une pointe de couteau de purée de piments.

Bien mélanger.

La pâte est prête.

A ce stade, on peut éventuellement mettre en barquette pour congeler si l'on veut.

Que la pâte soit congelée ou fraîche, la procédure qui suit sera la même après décongélation

Verser une cuillère à café de bicarbonate alimentaire sur la pâte.
Presser un demi-citron vert dessus et mélanger délicatement.
Verser une cuillère à café de la pâte dans l'huile bien chaude.
Laisser dorer 2/3 mn.
C'est prêt.