

Recettes d'amuse-bouche créoles

Accras surimi crabe au giraumon

<p><u>Ingrédients pour 30 accras environ</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 250 gr de surimi saveur crabe• 100 ml d'eau environ• 200 gr de farine• 170 gr de giraumon• 1/2 citron vert• 3 pieds de cive• 1 gousse d'ail• 1 cuillère à café de 4 épices en poudre• Sel• Poivre• Thym• Persil• 2 piments végétariens• 3 piments oiseau• 1 cuillère à café de bicarbonate de soude alimentaire	<p>Budget : €€</p> <p>Difficulté : facile</p> <p>Préparation : 45 mn</p> <p>Cuisson : 3 à 4 mn par friture</p>
--	--

Hacher finement le surimi.

Hacher finement persil, thym, cive, piments végétariens, piments oiseau et ail.

Peler le giraumon et le râper.

Mettre le surimi haché dans un grand bol et y ajouter les épices hachés et le giraumon.

Dans un saladier, verser la farine et ajouter l'eau et mélanger jusqu'à une consistance d'une crème semi-épaisse.

Ajouter le mélange surimi épices à la pâte et mélanger.

Ajouter une cuillère à café de 4 épices en poudre.

Mélanger, la pâte à accras est prête.

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

Pour la suite, la procédure reste la même un fois que le produit préalablement congelé, est décongelé.

Verser une cuillère à café de bicarbonate sur la pâte.

Presser un demi-citron vert dessus et mélanger délicatement.

Verser une cuillère à café de la pâte dans de l'huile bien chaude pour chaque accras.

Laisser cuire 3 à 4 mn, c'est prêt.