

Accras de crevettes

Pour : 6 personnes

Pâte à acras :

250 g de farine

1 petit verre d'eau

1 œuf

1/2 sachet de levure chimique (2 càc)

1 oignon

3 cives ou 2 échalotes

1 piment végétarien

1 branche de thym

3 branches de persil

1 carotte (facultatif)

sel, poivre

Marinade des crevettes :

200 g de queues crevettes décortiquées

2 gousses d'ail

1 piment végétarien

2 citrons verts

sel, poivre

Faites mariner les queues crevettes dans le jus des deux citrons verts, le sel, le poivre, l'ail écrasé et le piment pendant 30 minutes environ.

Préparez la pâte: Hachez finement les cives ou les échalotes épluchées, l'oignon, le thym, le persil et les piments.

Versez la farine dans un grand bol, ajoutez l'eau au fur et à mesure et battez au fouet jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse, mais surtout bien compacte. Vous n'aurez certainement pas besoin de mettre toute l'eau.

Il ne faut pas que la pâte soit trop liquide, n'oubliez pas qu'on va ajouter un œuf après. Salez et poivrez.

Mettez ensuite les herbes et épices hachées (oignon, cives, piments, thym, persil, éventuellement carotte râpée) puis la levure et mélangez. Ajoutez l'œuf et mélangez. Laissez reposer la pâte environ 15 mn.

Chauffez l'huile de friture, égouttez les crevettes, plongez-les dans la pâte (pour en avoir "plus", si elles sont très grosses je les coupe en 2). Déposez délicatement dans l'huile chaude des petits tas de pâte formés à l'aide d'une cuillère à café. Attention, l'huile ne doit pas être trop chaude, sinon les acras vont brûler à l'extérieur et ne seront pas cuits à l'intérieur. Retournez les acras à mi cuisson (quand ils sont bien dorés d'un côté). Egouttez sur du papier absorbant et servez aussitôt.

