Accras de légumes

INGRÉDIENTS

- 125gr de carottes pelées
- 100gr de chou
- 200gr de courge pelée
- 1 oignon pelé et finement haché
- 1 gousse d'ail pelée et écrasée
- 1 bouquet de persil finement ciselé
- 2 oeufs
- 1 pincée de 4 épices
- 250gr de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1L huile de friture
- Sel, poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 25MN
TEMPS TOTAL : 40MN

PRÉPARATION

Râpez les carottes, le chou et la courge

Mélanger la farine, la levure, le sel et le poivre dans un grand saladier.
Incorporez 25cl d'eau et mélangez au fouet jusqu'à l'obtention d'une pâte assez compacte mais lisse.

Ajoutez tous les légumes râpé ainsi que l'oignon, l'ail et le persil.
Salez, poivrez et mélangez.

Faites chauffer l'huile dans une poêle et déposez délicatement des petits tas de pâte dans l'huile chaude.

Laisser dorer quelques minutes en les retournant une ou deux fois.

Égouttez sur du papier absorbant, salez légèrement et dégustez chaud.