

Tapas

ACCRAS DE MOULES ET PIMENT

 MOULES DÉCORTIQUÉES | T2



CUISSON

Prélever 25g de pâte à l'aide d'une cuillère et faire frire dans l'huile végétale à 170°C pendant 3 min 30 (retourner les accras à mi-cuisson pour avoir une dorure uniforme). Égoutter les accras et les déposer sur du papier absorbant. Servir chaud accompagné de sauces à dipper.



PORTION
10 portions



PRÉPARATION
15min



CUISSON
03min30



REPOS
1h

Ingrédients

Moule T2 décongelée	290 gr
Farine T45	207 gr
Jus de moule	130 gr
Œuf entier	1
Purée d'oignons jaunes	50 gr
Persil haché	10 gr
Poudre à lever	5 gr
Jus de citron jaune	4 gr
Purée d'ail	une gousse
Piment végétal haché (1mm)	2 gr
Sel	10 gr
Piment de Cayenne	une pincée
Poivre gris	une pincée

Déroulé de la recette

- Réaliser la pâte à accras : mélanger la farine, la poudre à lever, le sel, le poivre et le piment de Cayenne. Dans un autre cul de poule, mélanger le jus de moule, les œufs et le jus de citron. Incorporer progressivement ce mélange à la farine sans cesser de remuer afin d'éviter les grumeaux.
- Lorsque la pâte est lisse, ajouter les moules, la purée d'oignons, la purée d'ail, le piment végétal et le persil haché. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant 1 heure.

