



ACCRAS D'AUBERGINE

Cette version végétarienne des accras est particulièrement moelleuse et douce, parfaite pour un apéritif ensoleillé !

Préparation :
15 minutes

Cuisson :
20 minutes

4.5/5
2 votes

Difficulté :
★★

Coût :
Bon marché

INGREDIENTS

Pour 4 personne(s)

2 aubergines
1 oeuf
1 sachet de levure chimique
1 cuillère à café de piment d'Espelette
Une pincée de sel

125 gr de farine
1/8 de litre de lait
2 gousses d'ail
Une grosse poignée de persil
Huile pour friture

PREPARATION

Laver et couper les aubergines en 2 dans le sens de la longueur et les faire cuire au four pendant environ 20 mn.

Préparer la pâte à accras. Diluer la levure dans le lait tiédi. Mélanger la farine avec le sel, ajouter l'oeuf ainsi que le lait. Mélanger et laisser reposer.

Une fois les aubergines cuites, récupérer leur chair à l'aide d'une cuillère. Y ajouter l'ail couper en petit morceau, le piment d'Espelette et mélanger le tout avec la pâte à accras.

Faire chauffer l'huile dans la friteuse et y faire tomber des boules de la taille d'une cuillère à café. Laisser gonfler et retirer dès que les accras sont dorés !

ECONOMISEZ SUR VOS CARTOUCHES D'IMPRIMANTE AVEC CARTRIDGE WORLD

Votre magasin le plus proche sur www.cartridgeworld.fr ou 0 811 20 20 01 (prix appel local à partir d'un poste fixe).