

Accras au potimarron

Sans lait, sans gluten, sans œuf...

Ingrédients :

Farine de pois chiches 150g

Potimarron 250g

Eau 125g

Piment

Citron 1 zeste

1 c à c Bicarbonate

Sucre, sel

Huile pour friture

Mélanger farine, bicarbonate, sel et sucre, ajouter l'eau en fouettant pour obtenir une pâte lisse. Râper le potimarron grossièrement et l'incorporer ainsi que le zeste de citron et le piment (une pointe de couteau). Faire chauffer l'huile, plonger les accras en les formant avec 2 petites cuillères. Les laisser cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés et les égoutter.

Je vous conseille si vous pouvez les cuire dans une friteuse, effet croustillant garanti !!



Suggestions d'accompagnement : une sauce chien, un riz safrané, une salade de lentilles et quelques crudités de saison !

Sauce chien (Antilles)

Ingrédients :

5 cl d'eau

2 Echalotes

1 oignon

1 gousse d'ail

1 citron

15cl d'huile,

1 Cà S vinaigre

Persil

Ciboulette

Piment

Porter l'eau à ébullition. Hacher finement oignon, échalotes, le persil et pressé l'ail. Verser le tout dans un grand bol, ajouter le jus d'un citron, sel, poivre, vinaigre, huile et une pointe de couteau de piment (à vous de doser selon votre goût). Verser dessus l'eau bouillante, laisser infuser.

On peut l'agrémenter d'une cuillère à soupe de moutarde.