

Accras d'aubergine

Pour 4 personnes

15 minutes de préparation - 20 + 4 minutes de cuisson

Ingrédients

2 aubergines
125 gr de farine
1 œuf
1/8 de litre de lait
1 sachet de levure chimique
2 gousses d'ail
1 cuillère à café de piment d'Espelette
Une grosse poignée de persil
Une pincée de sel
Huile pour friture



Préparation :

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'œuf 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 !

Cette version végétarienne des accras est particulièrement moelleuse et douce. N'hésitez pas à la servir avec une sauce relevée à base de piment d'Espelette par exemple.