

Accras de surimis, sauce aigre douce express

Pour une trentaine d'une trentaine d'accras
10 minutes de préparation – 10 minutes de cuisson

« Cette recette très simple et rapide à réaliser est une version économique des célèbres accras de morue »



Ingrédients

100g de surimis
½ oignon
½ bouquet de persil
100g de farine
1 œuf
½ sachet de levure
1 c. à café ras de piment d'Espelette
1 pincée de sel
10 à 15cl d'eau
Huile de friture

1 c. à soupe de ketchup
1 c. à soupe de sauce soja
1 c. à soupe de vinaigre balsamique
1 c. à soupe de sucre
1 c. à café de gingembre frais haché

Préparation

Faites chauffer l'huile à 180°C.

Dans un mixeur, placez les surimis avec l'oignon le persil, le piment et le sel. Mixez. Ajoutez la farine, la levure et l'œuf. Mixez à nouveau. Ajoutez progressivement l'eau jusqu'à obtenir une pâte collante. Utilisez deux petites cuillères afin de former les accras que vous laisserez cuire dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Déposez les accras dans du papier absorbant et servez-les avec la sauce aigre douce que vous aurez réalisée en mélangez le ketchup, la sauce soja, le vinaigre, le sucre et le gingembre frais.