

## Accras de crevettes d'Aida

### Ingrédients

**200g de gambas (jumbo karides)**

**100g de farine**

**½ citron vert**

**4 oignons frais (civette ou cébette selon les régions, ressemble à un petit poireau)**

**1 bouquet de persil**

**2 gousses d'ail**

**2 petits piments verts**

**2 œufs**

**1 c à café de levure**

**Huile de tournesol pour la friture**

Emincer les petits oignons, les piments verts et ciseler le persil. Ecraser le tout au pilon avec les gousses d'ail.

Fendre les crevettes sur le dessus et retirer le fil noir puis couper la moitié en tout petits morceaux, l'autre moitié en morceaux en peu plus gros. Arroser les crevettes du jus du demi-citron vert.

Séparer les blancs des jaunes des œufs.

Mélanger la levure à la farine ;

Mélanger ensuite les jaunes des œufs à la moitié de mélange ail, piments, oignons, persil et y ajouter la partie des crevettes coupée en tout petits morceaux. Piler le tout au pilon et y ajouter une bonne pincée de sel.

Mélanger la farine additionnée de la levure au mélange précédent puis y ajouter un peu de lait pour homogénéiser la pâte (env ½ verre à verser petit à petit pour vérifier la consistance). La pâte doit être crémeuse mais pas liquide.

Monter les blancs en neige.

Ajouter les œufs en neige progressivement (éventuellement vous n'en utiliserez pas la totalité) jusqu'à la consistance désirée. La pâte prise dans une cuillère à café doit tomber si vous la retournez mais ne doit pas couler.

Ajouter ensuite à ce mélange le reste des crevettes coupé en plus gros morceaux et le reste du mélange oignons, ail persil piments et bien mélanger. Rectifier l'assaisonnement

Verser de l'huile de tournesol dans un wok un peu profond pour la friture. Lorsque l'huile est très chaude, y déposer des petits tas de pâte d'accras avec une cuillère à café et laisser cuire 1 ou 2 mn sur chaque face. Retirer ensuite de l'huile de friture à l'aide d'une écumoire et déposer sur du papier absorbant. Lorsque tous les accras sont cuits, bien éponger l'excédent d'huile avec le papier absorbant.

Servir accompagné de rondelles fines de citron vert.

**Afiyet olsun !**