

Accras aux sardines



40 min



À partager

Ingrédients

- 2 boîtes de sardines à l'huile d'olive
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 petit piment rouge
- 120g de farine
- 100 ml d'eau
- 1 c. à s. de levure chimique
- Huile de friture
- Sel et poivre

Réalisée avec



Préparation

- Égoutter les sardines et les écraser à la fourchette dans un bol.
- Hacher finement l'oignon, l'ail ainsi que le piment puis les ajouter au bol avec les sardines écrasées. Bien mélanger.
- Dans un autre bol, mélanger la farine, la levure chimique et une pincée de sel. Ajouter l'eau froide et mélanger pour obtenir une pâte lisse.
- Ajouter le mélange de sardines dans la pâte et bien mélanger.
- Chauffer de l'huile de friture dans une casserole ou une friteuse.
- À l'aide d'une cuillère, prendre une petite quantité de la pâte et la plonger dans l'huile chaude et répéter.
- Faire frire les accras jusqu'à ce qu'ils soient dorés, environ 2 à 3 minutes par côté, puis les déposer sur du papier absorbant pour enlever l'excès d'huile.
- Servir les accras chauds, accompagnés d'une sauce piquante ou d'une sauce créole.