

FICHE DE RECETTE

Accras d'aubergine

Type de recette	Snack
Nombre de portions	4
Temps de préparation	
Temps de cuisson	
Temps de refroidissement	
Coût matières total (HT) :	
Coefficient multiplicateur :	
Prix / Portion (HT) :	0,6000 €

INGRÉDIENTS

PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ	PUHT	PTHT
Aubergine	pc	2		
Gousse ail	pc	1		
Coriandre	pc	½		
Sel	g	4		
Oeuf	pc	1		
Farine	g	120		
Sachet poudre à lever ou bicarbonate	pc	1		
Huile de tournesol	cl	100		
TOTAL				

DESCRIPTION DE LA RECETTE

Cuire l'aubergine entière dans le four préchauffé à 180° pendant 35 minutes, laisser refroidir.

Couper l'aubergine en deux et récolter la chair à l'aide d'une cuillère .

Dans un grand saladier, mélanger la farine, le sel, le bicarbonate (ou la poudre à lever)

Former un puits, ajouter l'eau et l'œuf et mélanger à la spatule pour obtenir une pâte à beignet.

Mixer la chair d'aubergine, l'ail et la coriandre avec la pâte à beignet (la pâte est assez liquide).

À l'aide de deux cuillères à soupe, déposer les beignets dans l'huile bien chaude.

Attention, les accras vont doubler de volume lors de la cuisson.





