

ACCRAS de Léis, le vendredi-saint 3 avril 2015

Nous voici demain, le 10 avril 2020 – Même recette.

-Une coutume martiniquaise-



 **Les accras**

A la râpe : 1,200 kg de chou jaune – 6 carottes de 18 cm du Mexique – $\frac{1}{4}$ d'un giraumon de 30 cm – du curcuma ;

1,500 kg de farine de blé avec un peu de farine de manioc – 4 cuillerées de lait en poudre – 4 œufs – 1 petit sachet de la levure du boulanger – du vin – du sel et de l'eau ajoutée – de l'oignon importé plus du local et du persil à mouliner - du poivre – un parfum de feuilles et de fleurs violettes de basilic si on en a - de l'eau de piment chaud écrasé si l'on veut. On peut y ajouter de la morue détrempée (dessalée) et hachée ou des petites crevettes décortiquées à la place des écrevisses. J'y ai saupoudré un produit vendu à Ste-Lucie : BARON – Complete seasoning.

Faire le mélange à l'aide d'une spatule ou d'un fouet pour obtenir une pâte moelleuse et laisser une demi-journée au repos ; faire frire dans une poêle (environ une cuillerée pour une pièce d'accra).

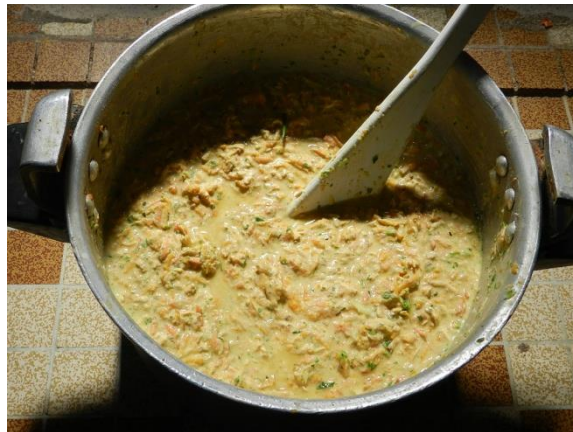
Mettre à égoutter sur du papier jetable « Sopalin » dans un coui ou un bol.

Déguster sans ou avec du pain ou sur une salade de légumes.

De Léandre



Le giraumon, les carottes et le chou jaune



La pâte pour les accras



Sophia est servie

N.B. : On en fait pour une dizaine de personnes et le reste va dans une barquette à congeler pour une prochaine occasion.