

ACCRA'S DE CREVETTES



Après le japonais, place au créole histoire de se mettre un peu dans l'ambiance hi hi (certains comprendront)!!! Et pour ça, je n'ai pas pris de risque. J'ai tout simplement fait l'acquisition du dernier ouvrage en date d'une spécialiste de la cuisine créole et pour cause, il s'agit d'Elisabeth de Rosières. Son livre s'intitule Festins Créoles et je vous assure que le titre n'est pas du tout exagéré !!!

Pour démarrer mon repas, je voulais des accras. Mais comme d'hab., je n'avais pas envie d'utiliser de la morue car il faut la faire dessaler et puis faire attention à bien retirer les arêtes. Du coup je me suis dit qu'avec des crevettes ce serait mieux. Coup de bol, la recette figurait dans le livre.

Pour une trentaine de pièces, il vous faut :

- > 500 g de crevettes roses
- > 200 g de farine
- > 3 brins de cives ou ciboulette
- > 1 brin de persil
- > 1 échalote
- > 2 gousses d'ail (1 seule dans la recette originale mais comme j'aime l'ail, j'en ai mis un peu plus)
- > du piment antillais
- > 1/2 sachet de levure chimique
- > 1 l d'huile

Dans la recette originale, il faut décortiquer les crevettes en gardant la queue et les incorporer telles quelles dans la pâte. Du coup, ça ressemble davantage à un beignet de crevette. Moi je préfère avoir des petits tas comme les accras de morue. Voici donc la recette de Babette de Rosières avec ma petite variante.

Décortiquez vos crevettes complètement et les couper en petits morceaux. Je ne les broie pas au robot car je préfère avoir des petits morceaux qui croquent en bouche que d'avoir une purée de crevettes. Mais chacun fait comme il veut. Réservez. Mélangez la farine avec 200 ml d'eau et incorporez les herbes, l'échalote, l'ail et le piment hachés finement. Ceux qui ne mangent pas épicé peuvent supprimer le piment de la recette. Salez et poivrez puis ajoutez la levure et les crevettes. Laissez reposer un minimum de 30 minutes.

Faites chauffer l'huile dans une casserole et déposez des petits tas de pâte à l'aide d'une cuillère. Une fois qu'ils sont remontés à la surface et bien dorés, débarrassez-les sur du papier absorbant.

J'ai servi ces accras avec une petite sauce tomate que vous pouvez rehausser avec quelques gouttes de Tabasco.