

# Acras de légumes

## Ingrédients

120 gr de pommes de terre  
2 carottes  
1 petite courgette  
1 poignée de jeunes oignons  
Persil - Ail - 1 petit piment  
90 gr de farine tamisée  
1/2 cuillère à café de levure  
15 cl d'eau très froide



Râpez finement les pommes de terre, les carottes et la courgette dans un saladier.

Ajoutez la belle poignée de jeunes oignons, le persil ciselé, l'ail écrasé et le petit piment (suivant vos goûts). Si vous aimez la cuisine bien épicée, n'hésitez pas à bien relever la préparation.

Ajoutez la farine tamisée, la levure et l'eau très froide. Mélangez le tout afin d'obtenir une pâte bien homogène.

Allumez votre friteuse sur 170°. Faites tomber 6 petites cuillerées de la préparation dans le bain de friture. Laissez dorer les acras 5 à 6 minutes.

Ensuite, déposez-les sur un papier absorbant.  
Servez chaud avec une sauce piquante (suivant vos goûts).

Bon appétit croustillant !



Joseph  
design.be

L'ustensile de  
la semaine !

Râpe  
Asia GEFU  
19<sup>99</sup> €



chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines  
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287  
Du mercredi au samedi de 10h à 18h

