



# Acras

# antillais

par Élie Benchetrit  
vu sur [www.onestensemble.ca](http://www.onestensemble.ca)



## Ingredients

- 250g de farine tout usages
- 1 œuf
- 4 échalotes
- 1 oignon vert
- 200g de filet de morue ou de poisson blanc
- 4 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe de coriandre hachée
- 2 cuillères à café de levure en poudre
- 1 verre d'eau
- Tabasco ou piment de Cayenne selon le goût
- Sel
- Huile végétale

Hacher finement les échalotes, l'oignon vert, le poisson.

Dans un bol mettre la farine, ajouter l'œuf battu, l'eau, les échalotes, l'oignon vert et le poisson, mélanger bien le tout afin d'obtenir une pâte lisse, ni trop liquide ni trop épaisse (vous pouvez corriger dans les deux cas en ajoutant soit de la farine soit de l'eau).

Rajouter la levure en poudre, (on peut également utiliser de la bière qui remplacera alors l'eau), ainsi que la coriandre hachée, le sel et le Tabasco. Laissez reposer pendant une demi-heure.

Faire chauffer de l'huile dans une poêle. Quand celle-ci est chaude verser de la pâte avec l'aide d'une cuillère à soupe préalablement mouillée. La pâte va gonfler et se transformer en un beau beignet doré. Le retourner afin de terminer la cuisson. Disposez sur une assiette et les servir très chauds accompagnés d'un jus de citron vert.