

ACCRAS DE MULET A LA PATATE DOUCE (24 accras)

Chez Vero
Cuisine



Ingrédients

300 gr de chair de Mulet (cuit au court bouillon)

300 gr de patate douce

1 gousse d'ail

vert de 4 oignons

70 gr de maïzena

1 c à café de bicarbonate

2 œufs

1 c à café de piment

1 c à café de thym

sel

Recette

Cuire la patate douce coupée en cubes à la vapeur 15 mn.

Mixer ail, vert d'oignon et ajouter le poisson. Mixer 10 secondes

Ajouter la patate cuite écrasée, maïzena, œuf, bicarbonate, épices et mixer 1 mn.

Préchauffer le four à 190 °C.

Poser une feuille de papier sulfurisé huilée sur une plaque du four. Y déposer des petits tas de farce (1 C à soupe) et cuire 20 mn

Cuisson du Mulet:

Vider le mulot mais ne pas l'écailler.

Mettre à froid dans un bouillon et cuire 20 mn à partir de l'ébullition.

Laisser refroidir.