



*Finger food*  
**Accras de thon**



**35 min** **15 min** **20 min**      **0**      **226**  
TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON      REPOS      CALORIES

### Étape 1

#### Préparation des accras

- 1 Ciseler finement l'oignon nouveau. Peler les gousses d'ail et les écraser à l'aide d'un presse-ail. Hacher le persil et le piment à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Egoutter le thon à l'aide d'une passoire. Effilochez la chair à la main et réserver.
- 3 Verser la farine dans un saladier et mélanger avec le sel, le poivre et la levure chimique. Creuser un puits au centre et y casser l'oeuf. Mélanger à l'aide d'un fouet.
- 4 Verser progressivement le lait sans cesser de remuer, jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Ajouter le thon, l'oignon, l'ail, le persil et le piment. Mélanger.
- 5 Faire chauffer l'huile dans une friteuse. Prélever des petites quantités de pâte à l'aide de deux cuillères à café et les plonger délicatement dans le bain de friture.
- 6 Faire cuire les accras sur feu moyen, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et gonflés. Les égoutter à l'aide d'une écumoire et les déposer sur un plan tapissé de papier absorbant.

### Étape 2

#### Dressage

Ingrédients  
pour 8 personnes

#### Ingrédients pour les accras

140 g **Thon au naturel**  
1 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
200 g **Farine**  
225 ml **Lait demi-écrémé**  
3 branche(s) **Persil frisé**  
1 **Oignon(s) nouveau(x)**  
2 **Gousse(s) d'ail**  
0.5 **Piment(s)**  
1 sachet(s) **Levure chimique**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**  
1 litre(s) **Huile pour friture**

#### Ingrédients pour le dressage

1 **Citron(s)**  
1 branche(s) **Persil frisé**

- 1** Hacher le persil et couper le citron en quartiers à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2** Dresser les accras dans un plat de service et les parsemer de persil. Décorer avec quelques quartiers de citron et déguster chaud.