



Ingrédients :

Pour réussir nos acras :

- Morue dessalée émiettée,
- Crevettes entières hachées,
- Œufs frais entiers,
- Purée de pommes de terre,
- Poivrons rouges,
- Gousse d'ail,
- Échalote,
- Épices : ciboule & curry,
- Pincée de sel

Servir bien dorés et bien gonflés !

Les Acras aux crevettes

Poids total 200g

2/3
PERSONNES

10 MIN
AU FOUR



Les Acras aux crevettes arrivent sur les tables pour mettre les papilles en ébullition ! Un petit apéro improvisé ne sera réussi qu'avec nos petites bouchées épicées ... Il ne vous reste plus qu'à trinquer à votre santé !