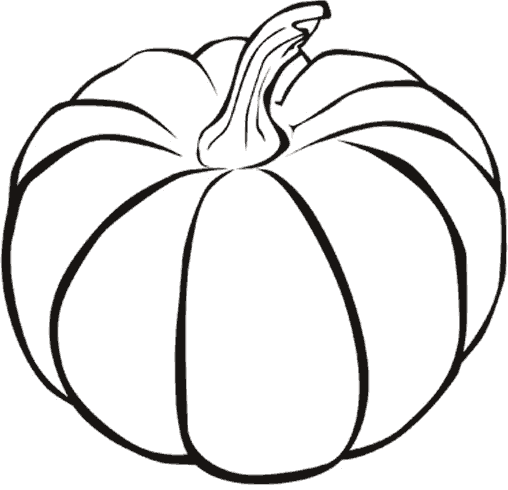
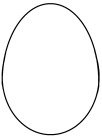
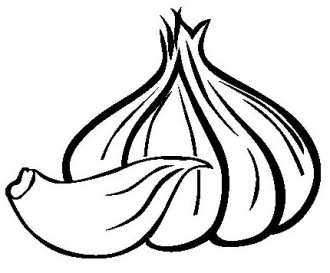
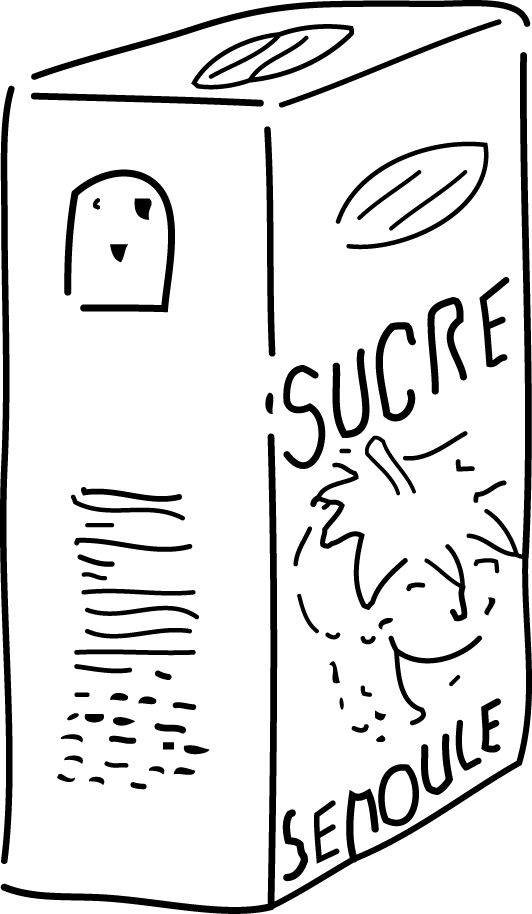
**ACCRAS DE POTIRON**

**Ingrédients**

* 200g de potiron
* 200g de farine
* 1 oeuf
* 2 gousses d’ail
* 200ml de lait
* ½ cuillère à café de sel
* ½ cuillère à café de sucre
* 1 pincée de piment
* Coriandre vietnamienne

**Préparation de la recette**

1. Peler et râper le potiron.
2. Hacher l’ail et la coriandre.
3. Mélanger la farine avec le sucre, le sel et l’œuf. Ajouter le piment.
4. Incorporer petit à petit le lait pour délayer et obtenir une pâte collante.
5. Ajouter l’ail, la coriandre puis le potiron râpé.
6. Former de petites quenelles.
7. Faire frire dans l’huile en les retournant à mi-cuisson.