

ACCRAS DE POTIRON

- 450 g de potiron,
- 1 pincée de piment de Cayenne,
- 80 g de farine,
- 2 œufs,
- 1/2 cuillère à café de levure chimique,
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive,
- (PM) huile pour friture,
- Oignons nouveaux,
- Sel,
- Muscade.

Tailler le potiron en morceaux assez fins.

Le faire suer à l'huile d'olive dans une casserole.

Cuire à couvert pendant 20 mn à feu doux.

Ecraser le potiron à la fourchette.

Ajouter le sel, le piment de Cayenne et la muscade puis les jaunes d'œuf.

Ajouter les oignons émincés.

Ajouter la farine et la levure.

Ajouter les blancs montés en neige.

Cuire cuillère par cuillère dans de l'huile très chaude.