

Recette des accras au giraumon et malanga

Moyenne section
Maternelle





Ce matin chez les MS, nous avons reçu la visite d'un chef: Monsieur Joël KICHENIN, expert culinaire.

Il est venu pour réaliser avec nous la recette des accras de giraumon et malanga, accras typiques de chez nous pour Pâques.



Il nous a présenté les ingrédients de base:

- le giraumon (citrouille, potiron)**
- le malanga: famille des féculents**

Etape 1:

- Râper les ingrédients





Etape 2 : on mélange bien.

La pâte doit être un peu « collante »





Etape 3:

- On ajoute les épices qui « piquent le nez »: l'ail, les cives, le thym, et du piment végétarien.



Etape 4: On ajoute du sel et un peu de farine



Dernière étape:

- On mélange bien
- Pour la cuisson, utiliser deux cuillères pour former des boules et les cuire dans l'huile à 170°



Merci chef !