ACRAS DE LANGOUSTE

4 personnes:

250 g de chair de langouste

250 g de farine

2 oeufs

1 verre de lait

le jus d'1/2 citron vert

1 cc de bicarbonate

1 oignon, 2 gousses d'ail

2 cives (ciboulettes)

Thym, Persil, Huile

- 1. Emiettez la chair et faites-la mariner dans le jus d'un 1/2 citron durant 10 ou 15 minutes.
- 2. Dans un saladier, hachez très finement la ciboulette, l'ail et le persil. Puis ajoutez la farine, le bicarbonate et le lait.
- 3. Mélangez le tout de façon à obtenir une pâte sans grumeaux.
- 4. A l'aide d'une cuillère à soupe, incorporez des morceaux de chair à la préparation faite précédemment.
- 5. Plongez-les ensuite dans l'huile chaude de votre friteuse. Servez chaud.