

# ACRAS DE CAROTTES ÉPUISÉES



250g de  
farine



sel



2  
oeufs



2-3  
carottes



10 cl de  
lait



1 oignon,  
2 gousses  
d'ail



2  
branches  
de persils



- 1 Mélanger la farine avec le lait. Ajouter les oeufs et du sel.
- 2 Râper les carottes, puis les égoutter. Hâcher l'oignon, l'ail et le persil. Ajouter le tout à la préparation.
- 3 Former et plonger des petits tas de pâte dans une casserole d'huile bouillante jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- 4 Les poser sur un papier essuie-tout puis les manger aussitôt !

