

Kokou (ou Akara)

Ingrédients:

- 500g de haricots blancs
- 1 oignon
- 1 piment frais
- 1 cuillère à soupe d'huile
- Sel et poivre au goût

Instructions:

1. Faites tremper les haricots pendant 4 heures, puis enlevez leur peau.
2. Mixez les haricots avec l'oignon et le piment jusqu'à obtenir une pâte lisse.
3. Faites chauffer l'huile dans une poêle et versez-y des petites portions de pâte pour former des boules.
4. Faites frire les akara jusqu'à ce qu'elles soient dorées des deux côtés.
5. Égouttez-les sur du papier absorbant et servez chaud.